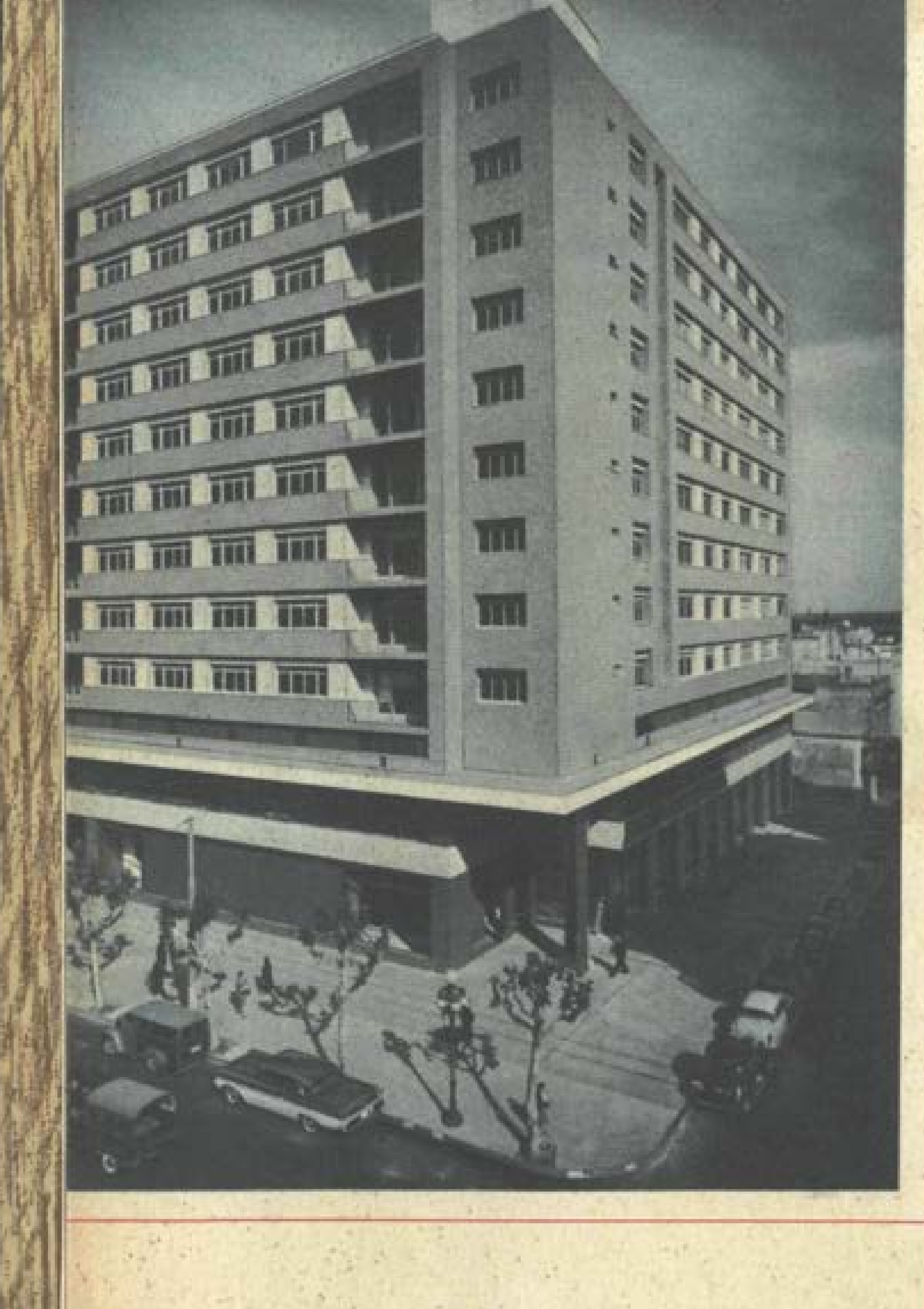


DIFICIO DE RENTA DEL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Almanaque del
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Publicación que edita anualmente el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO desde 1914 y con la que pretende suministrar un bagaje de conocimientos útiles al común de la gente y, de modo especial, a quienes desarrollan la riqueza agropecuaria de la República.

La publicación de las colaboraciones que incluyen este Almanaque, no implica, necesariamente, que el Banco comparta los puntos de vista en ella sostenidos.

EDICION

60.000 Ejemplares

Distribución gratuita

MONTEVIDEO - URUGUAY

AÑO XLVI - 1959

DIRECTORIO EN 1957

Presidente

Dr. Giordano Bruno Eccher

Vice-Presidente

Sr. Marcos Batlle Santos

Vocales

Dr. Julio C. Canessa
Sr. Martín Eguiluz
Dr. Francisco A. Gilmet

Secretario General Letrado

Dr. Héctor J. Cerruti Aicardi

Secretario Letrado

Dr. Carlos Vlahussich

ADMINISTRACION

Gerente General

Sr. Raúl E. Paravis

Gerentes

Sr. Ricardo Togni
Sr. Arturo Silveira Zorzi
Sr. Manuel Mendoza
Sr. Alfredo Scelza
Sr. Juan A. Baracco

Actuario

Agr. José Gabarain

Contador

Cr. Antonio H. Picón

Indemnizaciones abonadas
hasta el 31-XII-957

$ 271.991.421.53



ENERO

1er. MES - 31 DIAS



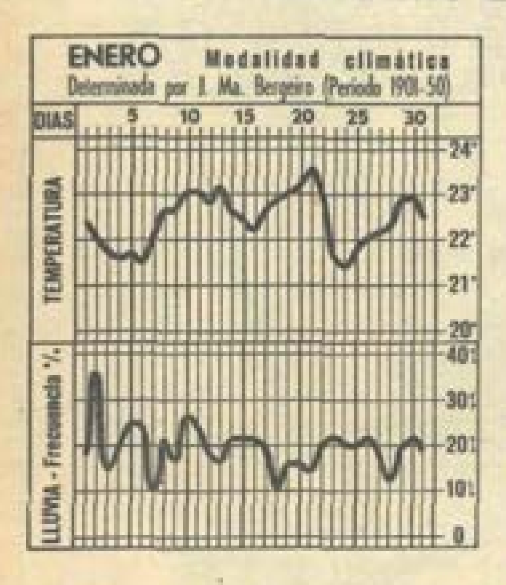
BANDERA NACIONAL
(Enarbolamiento de la Bandera en Canelones)
1.º DE ENERO DE [illegible]

Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 J.	5.34	20.02		AÑO NUEVO
2 V.	5.35	20.02	M.	
3 S.	5.36	20.02		
4 D.	5.36	20.03		
5 L.	5.37	20.03		
6 M.	5.38	20.03		DIA DE LOS NIÑOS
7 M.	5.39	20.03		
8 J.	5.40	20.03		
9 V.	5.41	20.03	N.	Nace J. Herrera y Reissig - 1876
10 S.	5.42	20.02		Batalla de Guayabo - 1815.
11 D.	5.43	20.02		
12 L.	5.44	20.02		
13 M.	5.45	20.02		Muere F. Rivera - 1854.
14 M.	5.46	20.02		
15 J.	5.47	20.02		
16 V.	5.47	20.01	C.	
17 S.	5.48	20.01		Nace Florencio Sánchez - 1875.
18 D.	5.49	20.01		
19 L.	5.51	20.00		
20 M.	5.52	20.00		Muere Maciel - 1807. — Inv. Portugueses - 1817.
21 M.	5.53	19.59		
22 J.	5.54	19.59		Fundación de Colonia - 1680.
23 V.	5.55	19.58		
24 S.	5.56	19.58	Ll.	
25 D.	5.57	19.57		
26 L.	5.58	19.57		
27 M.	5.59	19.56		
28 M.	6.00	19.56		
29 J.	6.03	19.54		
30 V.	6.02	19.54		
31 S.	6.01	19.55	M.	

INFORMACIONES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS

• *Calculadas por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO*

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Alrededor del 3 al 6 probable más de un día; por el 11; entre el 14 al 16 más de un día; en proximidad del 22; finalmente por el 29 al 30. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Refrescando entre el 2 al 6; ascenso sucesivo luego; decrecimiento por mediados de mes; elevación por el 18 al 20; descenso pronunciado alrededor del 23 al 25, para iniciarse posteriormente en suba.

Algunas fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Entre el 10 al 15.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	25.2	24.0	24.0	23.0	23.0
Humedad relativa %	58	64	63	66	68
Total de lluvia M/m.	90	85	80	70	75

Zona Norte: Artigas, Salto, Paysandú, Rivera, Tacuarembó. **Zona Noroeste:** Cerro Largo, Treinta y Tres. **Zona Central:** Río Negro, Soriano, Durazno, Flores, Florida. **Zona Platense:** Colonia, San José, Canelones, Montevideo. **Zona Oceánica:** Lavalleja, Rocha y Maldonado.

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	6 h. 26	13.42	20.58	7 h. 01	14.01	21.01
Marte	15 h. 55	21.04	2.13	15 h. 15	20.20	1.25
Júpiter	2 h. 36	9.33	16.30	1 h. 51	8.48	15.45
Saturno	4 h. 53	12.04	19.15	4 h. 04	11.15	18.26

Se recuerda que los planetas se distinguen de las estrellas, en que tienen luz serena, que no admite escintilación (parpadeo). **Meridiano**, es el arco superior que pasando por el observador va de Norte a Sur.

FEBRERO

2º MES - 28 DIAS

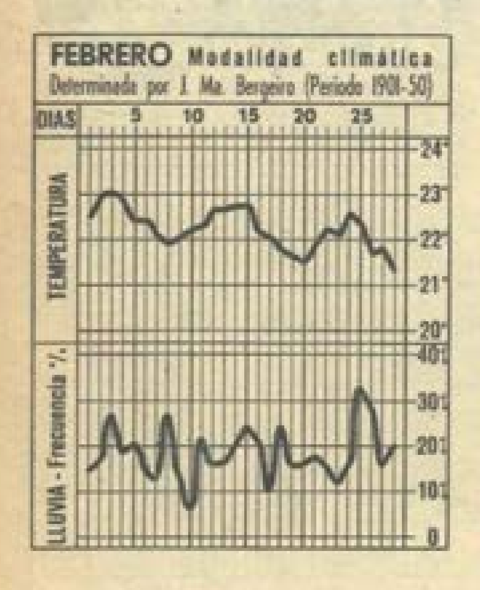


Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 D.	6.04	19.53		
2 L.	6.05	19.52		Solís pisa tierras uruguayas - 1516.
3 M.	6.06	19.51		Inv. Inglesas - Cae Montevideo - 1807.
4 M.	6.07	19.51		
5 J.	6.08	19.50		
6 V.	6.09	19.49		
7 S.	6.10	19.48	N. ●	
8 D.	6.11	19.47		CARNAVAL
9 L.	6.12	19.46		"
10 M.	6.13	19.45		"
11 M.	6.14	19.44		
12 J.	6.15	19.43		Nace Pedro Visca - 1840.
13 V.	6.16	19.42		
14 S.	6.17	19.41		
15 D.	6.18	19.40	C. ☾	*Artigas se une a los revolucionarios - 1811.*
16 L.	6.19	19.39		Comienza la Guerra Grande - 1843.
17 M.	6.20	19.38		
18 M.	6.21	19.36		
19 J.	6.23	19.35		Muere Horacio Quiroga - 1937.
20 V.	6.24	19.34		Batalla de Ituzaingó - 1827.
21 S.	6.25	19.33		
22 D.	6.25	19.31		
23 L.	6.26	19.30	LL. ○	Artigas en el 2º sitio de Montevideo - 1813.
24 M.	6.27	19.29		
25 M.	6.28	19.28		
26 J.	6.29	19.27		Artigas entra en Montevideo - 1815.
27 V.	6.30	19.26		
28 S.	6.31	19.24		GRITO DE ASENCIO

INFORMACIONES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS

● *Calculadas por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO*

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Por el día 3; proximidad del 7 al 8; entre el 13 al 15 más de un día; dudoso por el 20; alrededor del 25; al finalizar. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso por el 5 al 8; elevación alrededor del 11 al 15; luego decrecimiento con alternativas, hasta proximidad del 20; posteriormente ascensos intercalados.

Algunas fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — En proximidad del día 8.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	24.5	23.7	23.7	22.7	22.5
Humedad relativa %	64	68	66	67	68
Total de lluvia M/m.	100	90	80	70	85

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	7 h. 39	14.18	20.57	8 h. 10	14.28	20.46
Marte	14 h. 35	19.37	0.39	14 h. 09	19.07	0.05
Júpiter	0 h. 51	7.51	14.51	0 h. 03	7.03	14.03
Saturno	3 h. 05	10.16	17.27	2 h. 16	9.27	16.38

MARZO

3er. MES - 31 DIAS

BANDERA DE ARTIGAS

(Enarbolamiento de la Bandera de Artigas en Montevideo)

26 DE MARZO DE 1815



Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 D.	6.32	19.23		
2 L.	6.32	19.22	M. ☽	
3 M.	6.33	19.20		
4 M.	6.34	19.19		
5 J.	6.35	19.17		
6 V.	6.36	19.16		
7 S.	6.37	19.15		
8 D.	6.37	19.13		
9 L.	6.38	19.12	N. ●	
10 M.	6.39	19.11		
11 M.	6.40	19.09		
12 J.	6.41	19.08		
13 V.	6.42	19.07		
14 S.	6.43	19.05		Viana es gobernador de Montevideo - 1751.
15 D.	6.44	19.04		
16 L.	6.45	19.03		
17 M.	6.45	19.01	C. ☾	
18 M.	6.46	19.00		Muere J. Herrera y Reissig - 1910.
19 J.	6.47	18.59		Nace José P. Varela - 1845.
20 V.	6.47	18.57		
21 S.	6.48	18.56		OTOÑO
22 D.	6.49	18.54		TURISMO
23 L.	6.50	18.52		"
24 M.	6.51	18.51	Ll. ○	"
25 M.	6.52	18.50		" Nace Mariano Soler - 1846.
26 J.	6.52	18.48		" La tricolor de Artigas flamea en Monte-
27 V.	6.53	18.47		" video - 1815.
28 S.	6.54	18.46		"
29 D.	6.55	18.44		
30 L.	6.56	18.43		
31 M.	6.57	18.42	M. ☽	

INFORMACIONES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS

• *Calculadas por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO*

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Probable período lluvioso en comienzo de mes; dudoso el 5; entre el 9 al 12 más de un día; igualmente entre el 17 al 20; por el 24; al finalizar. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Algunos días frescos entre el 3 al 7, al igual que por el 17. Ascensos intercalados por el período 18 al 23 y alrededor del 28. Mes por lo general muy variable.

Algunas fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Por comienzo de mes.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	21.5	21.7	20.7	20.5	20.7
Humedad relativa %	69	73	73	74	75
Total de lluvia M/m.	130	105	115	100	95

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	8 h. 37	14.35	20.33	9 h. 00	14.42	20.24
Marte	13 h. 44	18.39	23.34	13 h. 22	18.14	23.06
Júpiter	23 h. 11	6.11	13.11	22 h. 18	5.18	12.18
Saturno	1 h. 25	8.36	15.47	0 h. 33	7.44	14.55

ABRIL

4º MES - 30 DIAS



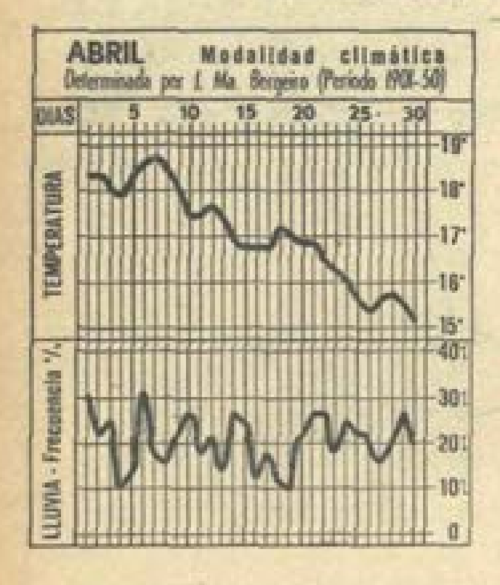


Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 M.	6.57	18.40		
2 J.	6.58	18.39		
3 V.	6.59	18.38		Lavalleja es apresado por los portugueses - 1818.
4 S.	7.00	18.36		
5 D.	7.01	18.35		Instrucciones del año XIII.
6 L.	7.02	18.34		
7 M.	7.02	18.32		
8 M.	7.03	18.31	N. ●	
9 J.	7.04	18.30		
10 V.	7.04	18.28		
11 S.	7.05	18.27		
12 D.	7.06	18.26		
13 L.	7.07	18.24		
14 M.	7.08	18.23		
15 M.	7.09	18.22		Muere J. M. Blanes - 1901.
16 J.	7.09	18.20	C. ☾	
17 V.	7,10	18.19		
18 S.	7.11	18.18		
19 D.	7.11	18.16		**DESEMBARCO DE LOS T. Y TRES - 1825.**
20 L.	7.12	18.15		Nace Acevedo Díaz - 1851.
21 M.	7.13	18.14		
22 M.	7.14	18.13		
23 J.	7.15	18.12	LL. ○	
24 V.	7.16	18.11		
25 S.	7.16	18.09		
26 D.	7.17	18.08		
27 L.	7.18	18.07		
28 M.	7.18	18.06		
29 M.	7.19	18.05	M. ☽	
30 J.	7.20	18.04		

INFORMACIONES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS

● *Calculadas por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO*

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — En comienzo de mes; por el 6; entre el 10 al 12; alrededor del 23; últimos días. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Decrecimiento en comienzo; ascenso entre el 5 al 8; luego alternativas de fríos hasta mediados de mes; suba por el 16 al 19; descenso pronunciado alrededor del 24 al 27, con elevación posterior.

Algunas fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Dudoso en comienzo de mes y por el 24.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	19.0	18:3	17.7	17.5	17.6
Humedad relativa %	76	77	78	77	78
Total de lluvia M/m.	125	105	105	95	95

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	9 h. 36	14.54	20.12	10 h. 04	15.06	20.08
Marte	12 h. 58	17.47	22.36	12 h. 38	17.27	22.16
Júpiter	21 h. 10	4.10	11.10	20 h. 11	3.11	10.11
Saturno	23 h. 29	6.40	13.51	22 h. 35	5.46	12.57

MAYO

5º MES - 31 DIAS



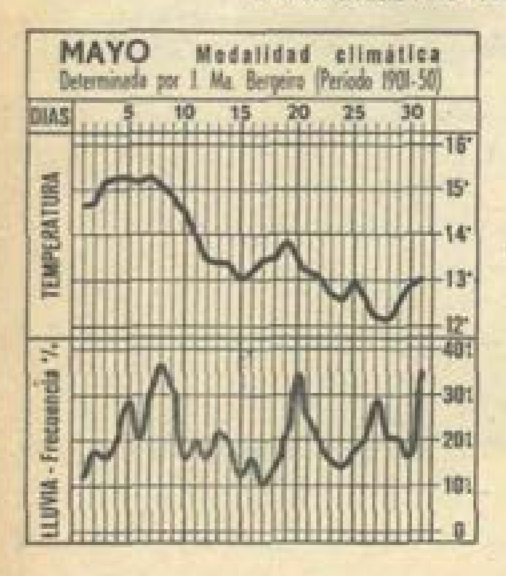
BATALLA DE LAS PIEDRAS
(Posadas entrega su espada a Valentín Gómez)
18 DE MAYO DE 1811

Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 V.	7.21	18.03		DIA DE LOS TRABAJADORES
2 S.	7.22	18.02		
3 D.	7.23	18.01		
4 L.	7.23	18.00		
5 M.	7.24	17.59		
6 M.	7.25	17.58		
7 J.	7.25	17.57	N.	Nace *El Viejo Pancho* - 1857.
8 V.	7.26	17.56		
9 S.	7.27	17.55		
10 D.	7.28	17.54		
11 L.	7.29	17.53		
12 M.	7.30	17.52		
13 M.	7.30	17.52		
14 J.	7.31	17.51		
15 V.	7.32	17.51	C.	
16 S.	7.32	17.50		
17 D.	7.33	17.49		
18 L.	7.34	17.48		BATALLA DE LAS PIEDRAS - 1811.
19 M.	7.35	17.48		
20 M.	7.36	17.47		
21 J.	7.37	17.46		Nace Batlle y Ordóñez - 1856.
22 V.	7.37	17.46	Ll.	
23 S.	7.38	17.45		
24 D.	7.39	17.45		
25 L.	7.39	17.44		Ind. del Virreinato del Río de la Plata - 1810.
26 M.	7.40	17.44		Los portugueses se retiran de la Banda Oriental - 1812.
27 M.	7.41	17.43		
28 J.	7.41	17.43		
29 V.	7.42	17.42	M.	
30 S.	7.43	17.42		
31 D.	7.43	17.41		

INFORMACIONES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS

• *Calculadas por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO*

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Entre el 4 al 7 período lluvioso; alrededor del 4; por el 19 al 20; dudoso 21 al 23; en proximidad del 28 al 30. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Templado en comienzo; descenso pronunciado entre el 10 al 15; luego ascensos alternados hasta proximidad del 20; decrecimiento por el 24 y alrededor del 28; para ascender posteriormente.

Algunas fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Dudoso en proximidad del día 12; más probable entre el 24 al 28.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

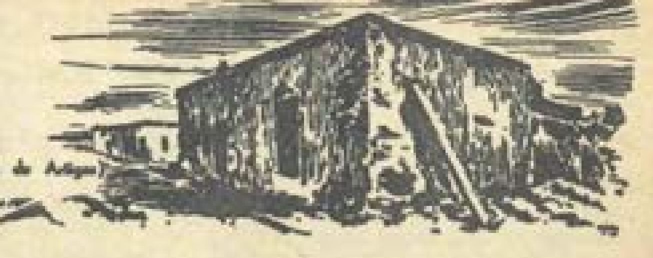
	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	15.0	14.3	13.7	13.5	14.0
Humedad relativa %	81	78	82	80	79
Total de lluvia M/m.	110	105	85	83	95

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	10 h. 35	15.24	20.13	10 h. 53	15.39	20.25
Marte	12 h. 12	17.04	21.56	11 h. 49	16.44	21.39
Júpiter	19 h. 02	2.02	9.02	18 h. 02	0.59	7.56
Saturno	21 h. 31	4.42	11.53	20 h. 33	3.44	10.55

JUNIO

6º MES - 30 DIAS



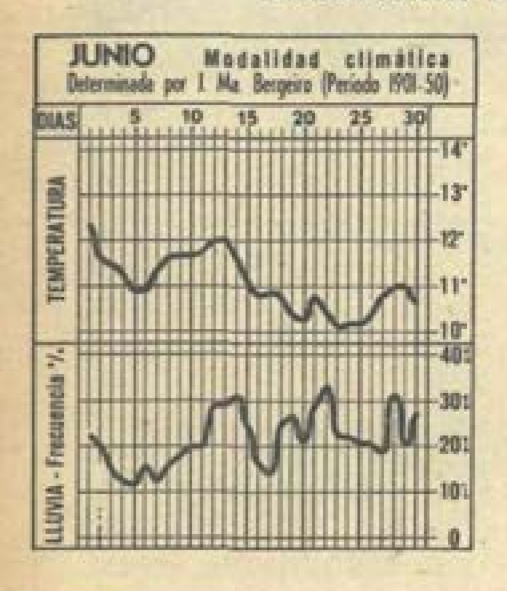


NACIMIENTO DE ARTIGAS (Casa de Artigas)
19 DE JUNIO DE 1764

Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 L.	7.44	17.41		Nace J. M. Blanes - 1830.
2 M.	7.45	17.41		
3 M.	7.45	17.41		
4 J.	7.46	17.41		
5 V.	7.46	17.41		
6 S.	7.17	17.40	N. ●	
7 D.	7.47	17.40		
8 L.	7.48	17.40		
9 M.	7.48	17.40		
10 M.	7.49	17.40		
11 J.	7.49	17.40		
12 V.	7.50	17.40		
13 S.	7.50	17.40		
14 D.	7.50	17.40	C. ☾	Gobierno patrio de la Florida - 1825.
15 L.	7.51	17.40		
16 M.	7.51	17.40		
17 M.	7.51	17.40		
18 J.	7.52	17.40		
19 V.	**7.52**	**17.40**		**NATALICIO DE ARTIGAS - 1764.**
20 S.	7.52	17.40	Ll. ○	
21 D.	7.53	17.41		INVIERNO
22 L.	7.53	17.41		
23 M.	7.53	17.41		
24 M.	7.53	17.42		Nace Juan Antonio Lavalleja - 1784.
25 J.	7.53	17.42		
26 V.	7.53	17.42		
27 S.	7.54	17.43	M. ☽	
28 D.	7.54	17.43		
29 L.	7.54	17.43		
30 M.	7.53	17.44		

• *Calculadas por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO*

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Por el día 2; alrededor del 6 al 7; entre el 12 al 15 más de un día; proximidad del 19 al 21 también más de un día; últimos días. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Alternativas de descensos hasta alrededor del 6; luego ascensos con fluctuaciones hasta mediados de mes; otras elevaciones térmicas por el 21 y entre el 27 al 30.

Algunas fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Entre el 15 al 20.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	11.5	11.0	10.4	10.0	10.6
Humedad relativa %	82	79	82	81	80
Total de lluvia M/m.	90	111	85	90	105

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	11 h. 00	15.55	20.50	10 h. 55	16.00	21.05
Marte	11 h. 18	16.20	21.22	10 h. 50	15.59	21.08
Júpiter	16 h. 47	23.44	6.41	15 h. 45	22.42	5.39
Saturno	19 h. 23	2.34	9.45	18 h. 23	1.34	8.45

JULIO

7º MES - 31 DIAS

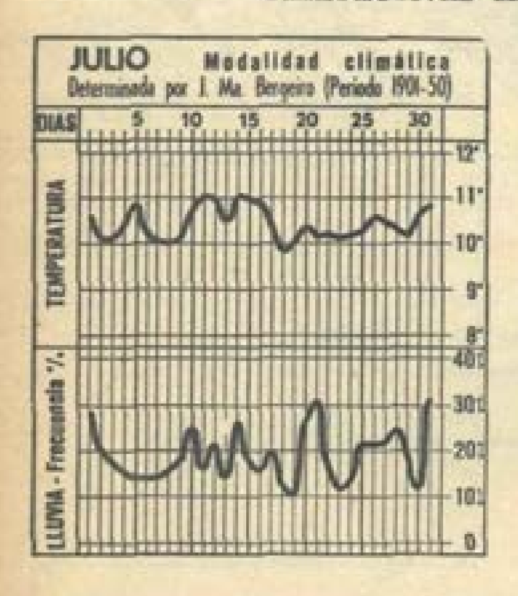

JURA DE LA CONSTITUCION EN EL CABILDO
18 DE JULIO DE 1830

Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 M.	7.53	17.44		
2 J.	7.53	17.44		
3 V.	7.53	17.45		Nace Jacinto Vera - 1813.
4 S.	7.53	17.45		Independencia de los EE. UU. - 1776.
5 D.	7.53	17.46		
6 L.	7.53	17.46	N. ●	Muere Delmira Agustini - 1914.
7 M.	7.53	17.47		
8 M.	7.53	17.47		
9 J.	7.52	17.48		
10 V.	7.52	17.48		
11 S.	7.52	17.49		Se creo la Bandera Nacional - 1830.
12 D.	7.51	17.49		
13 L.	7.51	17.50	C. ◐	Nace María Eugenia Vaz Ferreira - 1875.
14 M.	7.51	17.51		
15 M.	7.50	17.51		Nace José Enrique Rodó - 1872.
16 J.	7.50	17.52		
17 V.	7.50	17.53		1ª Invasión portuguesa - 1811.
18 S.	7.49	17.53		**JURA DE LA CONSTITUCION - 1830.**
19 D.	7.49	17.54		Muere Luis Morquio - 1935.
20 L.	7.48	17.55	LL. ○	
21 M.	7.48	17.55		
22 M.	7.47	17.56		
23 J.	7.46	17.57		
24 V.	7.46	17.57		
25 S.	7.45	17.58		
26 D.	7.44	17.59		
27 L.	7.44	18.00	M. ◑	
28 M.	7.43	18.00		
29 M.	7.42	18.01		
30 J.	7.42	18.01		
31 V.	7.41	18.02		

INFORMACIONES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS

● *Calculadas por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO*

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Por el día 3; entre el 11 al 13; alrededor del 17; proximidad del día 21; en torno del 27 al 30 más de un día. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Más suave alrededor del día 5; descenso posterior, para experimentar repetidos ascensos por el 10 al 12 y en proximidad de mediados de mes. Luego alternativas, con elevaciones alrededor del 26 y al finalizar.

Algunas fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — En proximidad de fin de mes.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	12.0	11.4	10.8	10.5	10.8
Humedad relativa %	80	80	82	82	80
Total de lluvia M/m.	73	90	78	70	78

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	10 h. 33	15.57	21.21	10 h. 03	15.43	21.23
Marte	10 h. 17	15.35	20.53	9 h. 50	15.14	20.38
Júpiter	14 h. 41	21.34	4.27	14 h. 44	20.37	3.30
Saturno	17 h. 15	0.26	7.37	16 h. 16	23.27	6.38

AGOSTO

8º MES - 31 DIAS



DECLARATORIA DE LA INDEPENDENCIA (Asamblea de la Florida)
25 DE AGOSTO DE 1825

Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 S.	7.40	18.03		
2 D.	7.39	18.04		
3 L.	7.38	18.05		
4 M.	7.37	18.06	N. ●	
5 M.	7.36	18.06		Nace Javier de Viana - 1858.
6 J.	7.35	18.07		Liniers vence a los ingleses - 1807.
7 V.	7.34	18.08		
8 S.	7.33	18.08		
9 D.	7.32	18.09		
10 L.	7.31	18.10		
11 M.	7.30	18.10	C. ☾	
12 M.	7.29	18.11		
13 J.	7.28	18.12		
14 V.	7.27	18.12		
15 S.	7.26	18.13		
16 D.	7.25	18.14		
17 L.	7.24	18.15		
18 M.	7.23	18.16	Ll. ○	Nace Joaquín Suárez - 1781.
19 M.	7.22	18.17		
20 J.	7.20	18.17		
21 V.	7.19	18.18		
22 S.	7.18	18.19		
23 D.	7.16	18.19		
24 L.	7.15	18.20		Nace Bartolomé Hidalgo - 1788.
25 M.	7.14	18.21		**INDEPENDENCIA NACIONAL - 1825.**
26 M.	7.12	18.21	M. ☽	Nace Manuel Oribe - 1792.
27 J.	7.11	18.22		
28 V.	7.10	18.23		
29 S.	7.09	18.23		
30 D.	7.08	18.24		
31 L.	7.07	18.25		

INFORMACIONES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS

• *Calculadas por el Prof.* ***JOSE MARIA BERGEIRO***

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Alrededor del 3 al 4; por el 8 al 10; proximidad del 13; entre el 19 al 22 probable más de un día; por el 28 al 30. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso en comienzo de mes; elevación por el 6 al 8; luego decrecimiento, sucediéndole suba por mediados de mes. Alternativas de ascensos, por el 18 y en proximidad del 26, como asimismo al finalizar, intercalándose fríos.

Algunas fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — En proximidad del 8; alrededor de mediados de mes, dudoso; por el 20 y y el 28.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	13.0	12.6	12.0	11.2	11.7
Humedad relativa %	76	76	78	78	79
Total de lluvia M/m.	90	98	80	74	86

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	9 h. 12	15.07	21.02	8 h. 13	14.13	20.13
Marte	9 h. 11	14.47	20.23	8 h. 36	14.24	20.12
Júpiter	12 h. 37	19.30	2.23	11 h. 41	18.38	1.35
Saturno	15 h. 05	22.16	5.27	14 h. 07	21.18	4.29

SETIEMBRE

9º MES - 30 DIAS

CABILDO ABIERTO

21 DE SETIEMBRE DE 1808

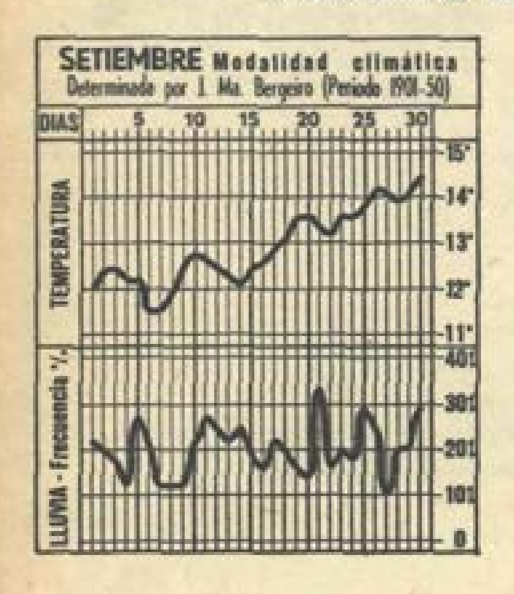


Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 M.	7.05	18.26		
2 M.	7.05	18.27		
3 J.	7.02	18.28	N. ●	Nace Acuña de Figueroa - 1791.
4 V.	7.01	18.28		
5 S.	6.59	18.29		
6 D.	6.58	18.30		Nace Francisco Antonio Maciel - 1757.
7 L.	6.56	18.30		Independencia del Brasil - 1822.
8 M.	6.55	18.31		
9 M.	6.54	18.32	C. ☾	Fin de la dominación inglesa - 1807.
10 J.	6.52	18.32		
11 V.	6.51	18.33		
12 S.	6.50	18.34		
13 D.	6.48	18.34		Independencia de Chile - 1810.
14 L.	6.47	18.35		
15 M.	6.45	18.36		
16 M.	6.44	18.36		
17 J.	6.42	18.37	LL. ○	
18 V.	6.41	18.38		
19 S.	6.39	18.39		
20 D.	6.38	18.40		
21 L.	6.37	18.41		CABILDO ABIERTO - 1808.
22 M.	6.35	18.41		
23 M.	6.34	18.42		**PRIMAVERA**
24 J.	6.32	18.43		Batalla del Rincón - 1825.
25 V.	6.31	18.43	M. ☽	
26 S.	6.29	18.44		
27 D.	6.28	18.45		
28 L.	6.26	18.45		
29 M.	6.25	18.46		
30 M.	6.24	18.47		

INFORMACIONES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS

• *Calculadas por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO*

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Comienzo de mes dudoso; por el 5 al 6; entre el 10 al 12 más de un día; en torno del día 17; por el 21; en proximidad del 24 al 26; al finalizar. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso por el 6 al 8; luego elevación hasta proximidad del 10; decrecimiento posterior, para ascender alrededor del 17 al 20 y a partir del 25, con alternativas.

Algunas fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — En comienzo; por el 7 y el 17.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	15.3	14.6	13.8	12.8	13.0
Humedad relativa %	73	73	75	78	76
Total de lluvia M/m.	95	103	96	86	93

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	6 h. 34	12.34	18.34	5 h. 21	11.13	17.05
Marte	7 h. 59	13.57	19.55	7 h. 27	13.34	19.41
Júpiter	10 h. 41	17.38	0.35	9 h. 49	16.49	23.49
Saturno	12 h. 59	20.10	3.21	12 h. 03	19.14	2.25

OCTUBRE

10º MES - 31 DIAS





BATALLA DE SARANDI

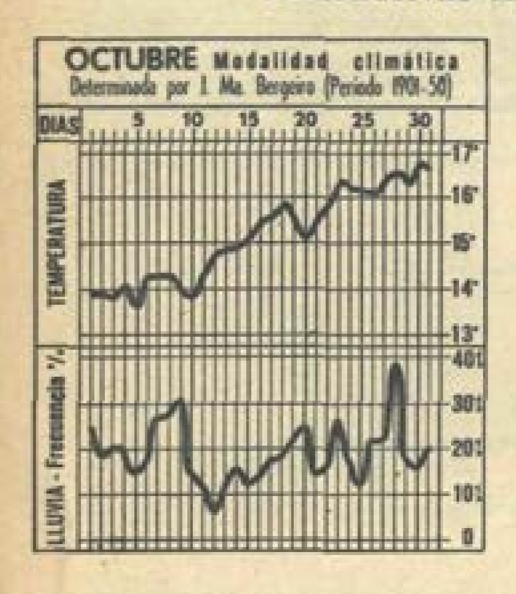
12 DE OCTUBRE DE [illegible]

Fechas	SOL SALIDA	SOL PUESTA	LUNA FASE	
1 J.	6.22	18.48		Culta inicia el sitio de Montevideo - 1812.
2 V.	6.21	18.49	N. ●	
3 S.	6.20	18.50		
4 D.	6.18	18.50		
5 L.	6.17	18.51		
6 M.	6.16	18.52		Muere Acuña de Figueroa - 1862.
7 M.	6.14	18.53		
8 J.	6.13	18.54		Fin de la Guerra Grande - 1851.
9 V.	6.12	18.55	C. ◐	
10 S.	6.10	18.55		
11 D.	6.09	18.56		
12 L.	6.07	18.57		DIA DE LA RAZA — Batalla de Sarandí
13 M.	6.06	18.57		
14 M.	6.04	18.58		
15 J.	6.03	18.59		
16 V.	6.02	19.00	LL. ○	
17 S.	6.01	19.01		Nace Fructuoso Rivera - 1784?
18 D.	6.00	19.02		
19 L.	5.58	19.03		
20 M.	5.57	19.04		Muere Batlle y Ordóñez - 1929.
21 M.	5.56	19.05		
22 J.	5.54	19.05		Muere Juan Antonio Lavalleja - 1853.
23 V.	5.53	19.06		
24 S.	5.52	19.07	M. ◑	Nace Delmira Agustini - 1886.
25 D.	5.51	19.08		
26 L.	5.50	19.09		
27 M.	5.49	19.10		
28 M.	5.47	19.11		
29 J.	5.46	19.12		
30 V.	5.45	19.13		
31 S.	5.44	19.14	N. ●	Muere Juan M. Ferrari - 1916.

INFORMACIONES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS

• *Calculadas por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO*

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — En comienzo de mes; entre el 5 al 7 más de un día; igualmente entre el 17 al 20; por el día 24; antes de finalizar probable más de un día. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Ascenso por el 6 al 8; fresco alrededor del 10, continuando elevación progresiva (con alternativas) hasta proximidad del 18; descenso por el 20, prosiguiendo suave con fluctuaciones.

Algunas fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Entre el 5 al 10; dudoso al finalizar el mes.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	17.7	17.0	16.8	15.5	15.6
Humedad relativa %	70	70	73	75	74
Total de lluvia M/m.	90	78	75	65	68

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	4 h. 27	10.15	16.03	4 h. 01	9.49	15.37
Marte	6 h. 50	13.10	19.30	6 h. 20	12.49	19.18
Júpiter	8 h. 57	15.57	22.57	8 h. 10	15.13	22.16
Saturno	11 h. 02	18.13	1.24	10 h. 05	17.21	0.37

NOVIEMBRE

11º MES - 30 DIAS

DIA DEL CAIDO EN LAS GUERRAS CIVILES
2 DE NOVIEMBRE



Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 D.	5.43	19.15		
2 L.	5.42	19.16		DIA DE LOS MUERTOS
3 M.	5.41	19.16		*Muere Zorrilla de San Martín - 1931.*
4 M.	5.40	19.17		
5 J.	5.39	19.18		
6 V.	5.39	19.19		
7 S.	5.38	19.20	C.	
8 D.	5.37	19.21		
9 L.	5.36	19.22		Nace Teodoro Vilardebó - 1803.
10 M.	5.35	19.23		
11 M.	5.34	19.24		
12 J.	5.34	19.25		
13 V.	5.33	19.26		
14 S.	5.32	19.27		
15 D.	5.32	19.28	Ll.	
16 L.	5.31	19.29		
17 M.	5.30	19.30		
18 M.	5.30	19.31		
19 J.	5.29	19.32		
20 V.	5.28	19.33		
21 S.	5.28	19.34		
22 D.	5.27	19.35		
23 L.	5.27	19.36	M.	
24 M.	5.26	19.37		
25 M.	5.26	19.38		
26 J.	5.26	19.39		
27 V.	5.25	19.40		
28 S.	5.25	19.41		Asamblea de San José - 1828.
29 D.	5.25	19.42		
30 L.	5.24	19.43	N.	

INFORMACIONES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS

• *Calculadas por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO*

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Entre el 2 al 5 período lluvioso; el 10 dudoso; alrededor del 14; por el 18 al 20; proximidad del 26 dudoso; del 29 al 30. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Pronunciado ascenso en proximidad del 10 al 13; decrecimiento hacia mediados de mes, siguiendo luego algunos ascensos —con alternativas— hasta finalizar.

Algunas fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Proximidad del 7; por el 18 y 24.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	21.0	20.5	20.0	18.5	19.0
Humedad relativa %	60	63	67	70	70
Total de lluvia M/m.	86	67	78	75	65

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	3 h. 41	9.36	15.31	3 h. 33	9.33	15.33
Marte	5 h. 44	12.26	19.08	5 h. 19	12.09	18.59
Júpiter	7 h. 17	14.20	21.23	6 h. 32	13.38	20.44
Saturno	9 h. 03	16.19	23.35	8 h. 14	15.30	22.46

DICIEMBRE

12º MES - 31 DIAS

FUNDACION DE MONTEVIDEO (Bruno M. de Zabala)
24 DE DICIEMBRE DE 1726

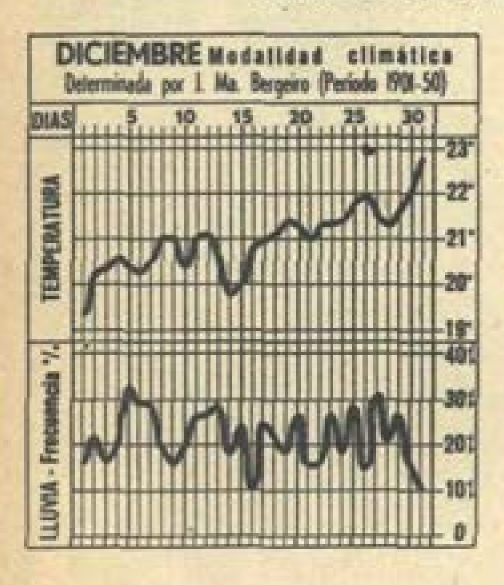


Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 M.	5.24	19.44		
2 M.	5.24	19.45		
3 J.	5.24	19.46		
4 V.	5.24	19.47		
5 S.	5.24	19.48		
6 D.	5.24	19.48		
7 L.	5.24	19.49	C. ☾	
8 M.	5.24	19.50		DIA DE LAS PLAYAS
9 M.	5.24	19.50		
10 J.	5.24	19.51		Nace Larrañaga - 1771.
11 V.	5.24	19.52		
12 S.	5.25	19.53		
13 D.	5.25	19.54		
14 L.	5.25	19.55		
15 M.	5.26	19.55	Ll. ●	
16 M.	5.26	19.56		
17 J.	5.26	19.56		
18 V.	5.27	19.57		
19 S.	5.27	19.57		
20 D.	5.27	19.58		
21 L.	5.28	19.58		VERANO
22 M.	5.28	19.59		
23 M.	5.29	19.59	M. ☽	
24 J.	5.29	20.00		Zabala funda Montevideo - 1726.
25 V.	5.30	20.00		DIA DE LA FAMILIA
26 S.	5.30	20.00		
27 D.	5.31	20.01		
28 L.	5.31	20.01		Nace Zorrilla de San Martín - 1855.
29 M.	5.31	20.01	N. ●	
30 M.	5.32	20.02		
31 J.	5.32	20.02		Bat. del Cerrito, 1812 - Nace Horacio Quiroga, 1878.

INFORMACIONES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS

• *Calculadas por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO*

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Por el 6 al 8 más de un día; igualmente entre el 12 al 14; proximidad del 19; en torno al 25; al finalizar. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la zona.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — El correspondiente régimen cálido, puede experimentar alternativas de descenso, en las siguientes fechas: por el 6, alrededor del 10, por mediados de mes, en proximidad del 21 y antes de finalizar.

Algunas fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Entre el 6 al 10 y antes de finalizar el mes.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	23.7	23.0	23.3	21.5	21.8
Humedad relativa %	57	63	64	68	70
Total de lluvia M/m.	10.0	77	80	78	73

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	3 h. 15	9.35	15.55	3 h. 05	9.41	16.17
Marte	4 h. 52	11.52	18.52	4 h. 27	11.38	18.49
Júpiter	5 h. 44	12.50	19.56	4 h. 57	12.08	19.19
Saturno	7 h. 18	14.34	21.50	6 h. 30	13.46	21.02



ENERO

Deriva del latín "januarius", mes consagrado a Jano, uno de los principales dioses romanos, divinidad de la paz y de la guerra, representado por una cabeza con dos rostros.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Termina la trilla del trigo en el sur. En los arrozales, mantener el nivel del agua a 0.15 m. en el cultivo y librarlo de malezas. Levantar los rastrojos.

Forrajeras. — Los maizales sembrados temprano, empiezan a florecer, pudiéndose dar verde o ensilado, si son destinados a forraje, debiendo aporcarse y carpirse, los reservados para granos. En la zona sur se está en tiempo de sembrar maíz cuarentón para verde. Dar el segundo corte a la alfalfa en floración. Preparar tierra para siembra de otoño de alfalfa.

Industriales. — Continúa la cosecha de *lino en plena intensidad. Aporcar los cultivos* de maní florecidos. Realizar operaciones de capado y desbrotado en los tabacales, empezando la cosecha de los más adelantados. Carpir los cultivos de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Las indicaciones de este mes son aplicables a los de diciembre y febrero. Vigilar cuidadosamente las haciendas para combatir las "bicheras". Cuerear diariamente los animales muertos. En las zonas de garrapata, bañar en las horas de fresco.

Ovinos. — Cuidar que las majadas tengan sombra, verde y agua. Bañar contra la sarna (2do. o 3er. baños) trabajando siempre con la fresca. Vigilar y cuidar las "bicheras". Comenzar el destete y la separación por sexos.

Equinos. — Retirar los padrillos para evitar nacimientos en verano. Alimentar adecuadamente los caballos de trabajo.

Suinos. — Retirar los padrillos del servicio. Llevar los lechones a los rastrojos y reforzar la alimentación con 150 a 200 gramos de maíz por cabeza, agregando, si es posible, un poco de suero de leche, carnarina, etc.

FRUTICULTURA

Pueden realizarse injertos de yema en ciruelos, perales, manzanos, durazneros. Cosecha de: *Duraznos,* var. Mami Ross, Melilla, Rey del Monte, Elberta; Ciruelas, var. Golden Japan, Santa Rosa, Burbank, Duarte; Peras, var. Favorita de Clapp y a fines de mes Williams bon Chrettien. Terminar la cosecha de naranjas de verano, iniciada en noviembre.

Viticultura. — Proseguir con pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrado.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, espinaca, *maíz dulce, nabo, pepinos, perejil,* porotos, zanahoria, zapallitos. En almácigo: albahaca, apio, brócoli, cebolla (colorada y blanca), coliflor, lechuga, puerro, repollo, tomate.

AVICULTURA

Mantener en buenas condiciones de higiene las distintas instalaciones. Recoger los huevos 2 veces por día. Seleccionar y separar los reproductores entre los pollos de cuatro a cinco meses de edad; los restantes se preparan adecuadamente para la venta.

CUNICULTURA

Blanquear las jaulas, higienizándolas. En la segunda quincena, destetar los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y volver las hembras al macho. Reemplazar los conejos después de 5 ó 6 pariciones. Castrar los conejitos de más de 15 días a 2 meses de edad. Suministrar verde bien oreado, especialmente a las hembras, colocándolo en comederos especiales y no arrojándolo al piso.

APICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 veces por semana, colocando panales si es necesario.

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes, por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Se realizan labores de trasplante, reponiendo las flores de los canteros cuyas plantas ya están semillando o en vías de secarse. Se recogerá semilla de dichas flores guardándolas como se indica en el mes de marzo. Se continuará con las carpidas y destrucción de malezas.

Los calores ya son fuertes, por lo tanto los riegos de las plantas y del césped, sobre todo, serán abundantes. Dichos riegos se realizarán de preferencia en horas de la tarde, cuando los rayos solares ya no son tan directos, o durante la noche. En esa forma *el agua es mejor aprovechada por las plantas.*

Están en floración las dalias; cosechadas las primeras flores, de las axilas del primer par de hojas que quedó brotarán nuevos tallos florales que también deben ser pinzados como se indica en el mes de diciembre.

Continúa la injertación de rosales, a ojo despierto. Por otro lado se desbrotan preparando para injertar, estacas arraigadas que se injertarán a ojo dormido en los meses siguientes (febrero, marzo y abril).

Las plantas de marimoña ya florecidas y secas, una vez cosechada la semilla (si ésta *nos interesa), se sacará de la tierra y se* guardarán los llamados bulbitos en lugar seco y fresco hasta la próxima estación.

Se sacan de la tierra bulbos de jacinto, narciso, tulipán, etc., que se hallan en reposo. Se dividen y se guardan en lugar seco, fresco y aireado como corresponde a todos los bulbos en general.

Abonados podrán realizarse con superfosfato 2 a 3 semanas antes de la siembra, a razón de 50 gramos por metro cuadrado de terreno. Los macizos de flores responderán bien, *durante este mes y los dos siguientes,* el agregado de salitre de Chile a razón de 25 gramos por metro cuadrado de terreno.

Trips y arañuela roja se eliminan con pulverizaciones a base de pirofosfatos. Este insecticida debe ser manejado con precaución por ser algo peligroso para el operador descuidado. Si se ven bichos peludos verdes o negros combátanse tal como se indica en el mes de octubre.

El uso de herbicidas (matayuyos) del tipo *del 24D será especialmente ventajoso en cés*pedes de cierta extensión para combatir yuyos de hoja ancha. Se usarán de acuerdo a las instrucciones de las firmas vendedoras, en el momento del crecimiento de las malezas y antes de su floración, cuidando de no tocar en absoluto otras plantas.

Durante este mes se podrán realizar las siguientes siembras en tierra bien preparada y protegida en lo posible de los rayos solares intensos:

Alelí, Aliso, Amapola, Brinco, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Lobelia, Lino, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Penstemon, Portulaca, Tagete, Taco de reina y Zinnia.

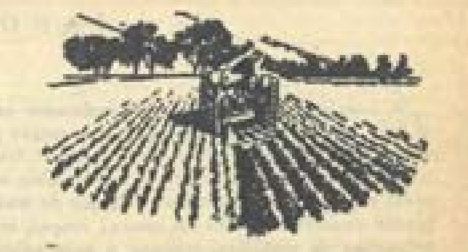
★ ★ ★

LOS CABELLOS EN EL HOMBRE. — Conocido es el respeto con que en los primeros siglos de la monarquía francesa eran mirados los cabellos; en tanta estima se les tenía que se deshonraba a un hombre cortándoselos. En la antigüedad se afeitaba a los esclavos; y por un sentimiento de humildad deben los eclesiásticos y los monjes llevar una tonsura más o menos ancha.



FEBRERO

Deriva del latín "februarius". En Roma, mes de los sacrificios expiatorios para apaciguar, antes que comenzara el nuevo año, la cólera de los dioses. Era el último mes del año romano.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Levantar los rastros de las cosechas tardías. Combatir el abrojo grande antes de florecer y quemar las plantas que se arranquen. El maíz larga la "muñeca" o empieza a madurar, según la época de siembra.

Forrajeras. — Empieza la siembra de avena forrajera. Continúan los cortes de alfalfa, cuando florece. Los maizales con choclo ya maduro, pueden *ser* ensilados.

Industriales. — Los cultivos tempranos de girasol empiezan a florecer: deben mantenerse limpios y carpidos. Continúa la cosecha de tabaco. Empiezan a abrir los primeros capullos de algodón, debiéndose terminar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Seguir las orientaciones del mes anterior. Los toros deben ser retirados del servicio y llevados a buenos potreros sin vacas para que se repongan. No mover el ganado en las horas del calor. Seguir vigilando y cuidando las "bicheras".

Ovinos. — se empieza a encarnerar las majadas *para la parición de agosto.* Repuntar las majadas por la tardecita para que los carneros se mezclen bien y vigilar su trabajo. Retirar por algunos días los carneros que den muestras de cansancio y cuidarlos de la "manquera". Apartar las ovejas de refugo, antes de encarnerar, en horas de la mañana o de tardecita.

Equinos. — Los mismos trabajos del mes anterior.

Suinos. — Combatir el piojo. Cuidar las madres que estén en avanzado estado de gestación. Vigilar la alimentación, a base de verde y suplemento de maíz (choclo). Separar los lechones que no respondan a las características de la raza.

FRUTICULTURA

Continúa la cosecha de Duraznos, var. Elberta, Pavía Elberta, Giallo Tosi; Ciruelas, var. Geant o Reina Claudia, Presidente; Peras, var. Williams bon Chrettien, Packans Triunph; Manzanas, var. Winter Banana y Reineta del Canadá a fines de mes. Se pueden efectuar injertos a ojo dormido.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos como el mes anterior.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, espinaca, nabo, perejil, porotos (para chauchas verdes), tomillo, zanahoria. Siembras de almácigo de: albahaca, apio, arveja, brócoli, cebolla colorada y blanca, coliflor, lechuga, puerro, repollo.

Se inicia la cosecha de papas sembradas en primavera.

AVICULTURA

Remitir al mercado las gallinas próximas a terminar el segundo año de postura, pues empezarán a mudar a fines de mes o principios de marzo. Igualmente, vender las gallinas que empiezan a mudar, índice de mala postura. Prosiguen los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Como el mes anterior.

APICULTURA

Destruir el exceso de zánganos que tengan las colmenas. Todo enjambre que salga en este mes, será vuelto a la colmena.

Se continúa con las labores indicadas en el mes anterior, no descuidando los riegos y el corte del césped. Se podan los setos tratando de arrimar la tijera todo lo posible al nivel del corte anterior. Los trabajos de trasplante continúan como en enero; riegos, recolección de semillas, repique o colocación en lugar definitivo de plantitas procedentes de almácigos efectuados en noviembre y diciembre. Las siembras de este mes se realizarán en lugares frescos cuidando en lo posible de los rayos solares. Los yuyos de los caminos, tan molestos, se pueden extirpar con herbicidas a base de arseniato de sodio, que se adquiere en las casas del ramo. En esa forma se mantendrán limpios durante varios meses. Dicha aplicación se hará preferentemente después de una lluvia para que el producto penetre en la tierra y su acción sea más eficaz.

En los rosales se suprimirán las flores marchitas evitando que al formar fruto resten fuerza a la planta. Esta labor se completa con una ligera poda, de limpieza, en los rosales que tienen la propiedad de reflorecer en otoño. Se injertan rosales; la gran mayoría de estos injertos no brotarán hasta la primavera por lo que se llaman de ojo dormido.

Las dalias deberán ser regadas intensamente pues responden bien al riego.

En los gladiolos, generalmente después de la sexta hoja aparecerá la espiga floral que en algunas variedades tiene tendencia a caer por lo que convendrá entutorar o por lo menos arrimar tierra al pie de la planta. El momento oportuno de cortar la flor será en cuanto abra el primer par de la espiga. Las restantes de la vara floral abrirán alternadamente después de cortada la flor, (en el florero) resultando así de gran duración. Las espigas se separarán de la planta con dos hojas solamente (de mañana temprano, sumergiendo los extremos en seguida en agua) dejando el cultivo con suficiente cantidad de hojas para que el bulbo se alimente bien y pueda a su vez reproducirse.

Abonados, podrán hacerse con harina de huesos a razón de 100 gramos por metro cuadrado de terreno, un mes antes de plantar o en el momento de la plantación. Salitre de Chile conjuntamente con abono orgánico (compost) podrá aplicarse a los arbustos a razón de 20 a 30 gramos por planta y en el caso de los árboles 100 gramos a cada uno.

Los hormigueros deben combatirse en toda época. Hoy día la tarea se ha simplificado enormemente con el uso del Clordane, líquido altamente eficaz que se emplea disuelto en agua en dosis de ½ a 2 %, regando con esa solución los hormigueros y senderos frecuentados por las hormigas. Es eficaz también en la lucha contra los grillos, bichos bolita, cucarachas, arañas, ciempiés, etc. Las lagartas se combatirán con espolvoreos de gammexane o con arseniato. Trips y pulgones como se indica en diciembre. Todas las enfermedades del tipo de la encrespadura, sarna, hongos, algas y líquenes se tratan con caldo bordelés al 1 ó 2 % tal como se indica en el mes de octubre. Estos tratamientos deben ser en lo posible preventivos, realizándose con anticipación (al comenzar la estación).

Las plantaciones y siembras aconsejables en este mes son las siguientes:

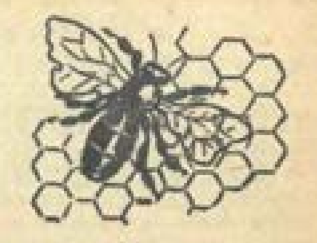
Bulbos: Anémona, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán.

Flores: Aliso, Arvejilla, Alelí, Bellis, Boca de sapo, Brinco, Caléndula, Campánula, Clavelina, *Coreopsis*, *Centaurea*, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Linaria, Lino, Miosotis, Pensamiento y Petunia.



MARZO

Los romanos llamaban así al primer mes del año, en honor del dios *Marte*, a quien adoraban como el dios de la guerra y padre de Rómulo y Remo, fundadores de Roma.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empezar a preparar las tierras para las siembras de cereales, especialmente para trigos de siembra temprana. Iniciar la siembra del trigo forrajero Klein 157 (90 Kgs. Há.).

Forrajeras. — Empezar a preparar tierra para la siembra de alfalfa, que se inicia a fin de mes.

Industriales. — Se inicia la cosecha de maní. Empezar la roturación de campos vírgenes para la siembra de lino. Continúan madurando los capullos de algodón, pudiéndose iniciar la primera recolección.

GANADERIA

Bovinos. — A fines de este mes empieza a declinar el calor y se podrá iniciar la "yerra": marcación, señalada, castración y descorne, aunque estas dos últimas operaciones es preferible hacerlas en primavera o verano —cuando los terneros son de pocos días—. Bañar contra la garrapata y vacunar contra carbunclo, si no se hizo en la primavera. Seguir cuidando las "bicheras". Retirar los toros del ganado de cría para evitar pariciones en épocas de calor.

Ovinos. — Echar carneros para la parición de primavera. Evitar mover las ovejas próximas a dar cría (parición de otoño) y curarlas a mano si se pican de sarna.

Equinos. — Desde fin de mes se puede castrar y marcar los potrillos dejados en la primavera. Se pueden amansar y domar potros.

Suinos. — Traer a los potreros más cercanos a las madres próximas a parir y construirles parideros para protegerlas de las inclemencias del tiempo. Aumentar las raciones de los capones para que lleguen a pesar 60 á 70 Kgs. para fin de este mes.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de: Duraznos, var. Pavía Moscatel; Ciruelos, var. Presidente; Peras, var. Beurre Diel y Winter Bartlett; Manzanas, var. Deliciosa; King-David. Iniciar la apertura de pozos para plantar en los próximos meses. Se siguen injertando a ojo dormido. Estratificar pepitas y carozos de los frutales.

Viticultura. — Plena vendimia. Iniciar las zanjeadas para nuevas plantaciones.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, porotos, remolachas, zanahorias. De almácigo: alcaucil de semilla, cebolla, brócoli, coliflor, lechuga, repollo.

AVICULTURA

Individualizar las pollas tempranas que empiezan la postura. Racionar adecuadamente las gallinas para aumentar la postura. Continuar los trabajos generales de meses anteriores.

CUNICULTURA

Seguir las indicaciones del mes de enero.

APICULTURA

Este mes y el que viene es cuando la cosecha de miel ha llegado a su completa maduración. Los que quieren extraer miel han de quitar la que esté completamente operculada.

Entramos en la finalización del verano. La tierra debe ser carpida superficialmente para su mejor aereación y mantenimiento de la humedad. Los riegos serán más moderados, sin embargo en lugares arenosos donde la retención de agua es menor y las plantas sufren más durante el verano, se regará aún intensamente.

Algunas plantas de dalia empiezan a declinar; serán necesarias limpiezas y continuar con los cuidados. Se podrá cosechar semilla de las dalias florecidas, ya que a partir de este momento se producen. Con esas semillas podremos realizar almácigos en primavera, obtener una gran diversidad de nuevas flores y si tenemos suerte tal vez alguna nueva dalia vigorosa, de flor doble y color atractivo.

Las semillas cosechadas de las plantas cuya floración ha terminado, se guardarán en bolsitas de género o recipientes de barro sin vidriar, con su correspondiente etiqueta indicando la variedad y fecha de recolección. En las bolsitas o recipientes pondremos un poco de paradiclorobenzol o naftalina para proteger la semilla del ataque de los insectos (gorgojos, polillas, etc.).

Los canteros se abonarán ventajosamente con abono orgánico, compost o mejor aún estiércol fermentado a razón de 5 a 10 Kg. por metro cuadrado de terreno.

Ya tienen botones florales los crisantemos, apareciendo a principios de mes los botones corona y a fin de mes, aproximadamente, los botones terminales. Dichos botones, en las variedades de flor grande, deben pinzarse prolijamente para obtener en primera floración una flor por tallo.

Se continúa con la injertación de rosales a ojo dormido, injertos que no brotarán hasta la primavera.

Es el momento apropiado para siembras o estaqueados de césped, así como para multiplicar claveles de gajo. La siembra del césped se hará con lawngrass (mezcla de semilla) que se puede adquirir en las casas del ramo.

Se pueden realizar este mes las siguientes plantaciones y siembras:

Bulbos: Amarilis, Anémona, Begonia, Freesias, Ixias, Iris, Jacinto, Junquillo Lilium, Montbretia, Narciso, Tulipán, Watsonia.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Bellis, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Digitalis, Espuela de caballero, Gaillardia, Gipsofila, Iberia, Juliana, Linaria, Lobelia, Lino, Miosotis, Penstemon, Pensamiento, Petunia, Silene y Statice.

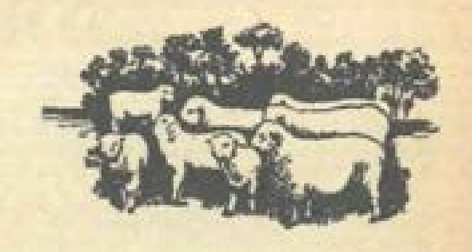


El paludismo sigue siendo uno de los problemas sanitarios más graves para México, que le hace perder —según se calcula— alrededor de 160 millones de dólares por año. En colaboración con UNICEF (Fondo de Socorro de las Naciones Unidas para la Infancia), el gobierno mexicano ha emprendido una ofensiva en gran escala contra el mal. Se ha proyectado un plan de desinfección casa por casa en las zonas rurales. Se prevé la desinfección de diez casas por día, lo que significa que para 1960 quedarán fuera de peligro trece millones y medio de personas...



ABRIL

Del latín "aprilis"; estaba consagrado a la diosa de la prosperidad, Afrodita. Su nombre viene de "aperire", abrir, porque las gemas se abren en este mes, que en Europa inaugura la primavera.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Prosigue con toda intensidad la preparación de tierras para la siembra de cereales de lino. Empieza la cosecha de maíz. Se inicia la cosecha de arroz.

Forrajeras. — *Continúa la siembra de alfalfa.* Los maizales sembrados tarde ya pueden ser ensilados.

Industriales. — Se efectúa la cosecha de girasol, Se está en plena cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Debe terminarse de marcar y señalar los terneros. Vigilar que los vientres no engorden excesivamente y se "amachorren". Sigue amansándose los bueyes. *

Ovinos. — Pleno período de parición de otoño, debiéndose recorrer los potreros con ovejas, prestando cuidado a las que tengan malos partos, levantar las caídas, etc.

Equinos. — Mes indicado para marcar y castrar, soltando los potros en potreros empastados para disminuir posibilidades de infección, especialmente tétanos. Simultáneamente, realizar la cerdeada general de las manadas.

Suinos. — Proceder a la castración y bañar contra el piojo. Reforzar el engorde de los capones para remitirlos al mercado. Racionar los lechones a fines de este mes.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Court Pendu, Ben Davis; Mandarina, var. Satsuma; Membrillos, var. Champion y Orange. Continuar abriendo pozos para las plantaciones del mes próximo. Continuar estratificando pepitas y carozos.

Viticultura. — Pasar una rastra pesada entre las filas para renovar las tierras apelmazadas por el pisoteo de los vendimiadores e impedir el desarrollo de las malezas. Seguir con los zanjeados.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, perejil, puerro, remolacha, zanahorias. De almácigo: alcaucil de semilla, apio, cebollas, coliflor, lechuga, repollo.

AVICULTURA

Destinar las mejores gallinas a la formación de planteles de reproducción. Comprar ejemplares de razas para mejorar o mantener la calidad de las aves. Mantener en perfectas condiciones todas las instalaciones. Asegurarse que la incubadora se encuentre en buenas condiciones de funcionamiento. Prosiguen los trabajos generales.

CUNICULTURA

Disminuye la crianza de los conejos.

APICULTURA

Sacar las alzas. A los panales almacenados inspeccionarlos cada 15 días, a fin de destruir las larvas de la polilla. Las colmenas huérfanas se unirán a otras débiles que tengan madre. Destruir las polillas. En las colmenas con escasez de alimentación, agregarles panales con miel.

Los primeros descensos de temperatura cambian el aspecto de nuestro jardín. Los riegos disminuyen. El césped y los cercos declinan en su crecimiento. A fin de mes se recortarán todos los setos pues así se mantendrán, casi, sin necesidad de repasarlos hasta fin de invierno. Se pasará también la máquina cortadora de césped. Es el momento de realizar siembras y estaqueados de gramilla.

El cultivo de dalias se marchita visiblemente. Los gladiolos florecidos cuyo follaje amarillea se retirarán de la tierra y se desinfectarán los bulbos con bicloruro de mercurio al uno por mil durante 2 horas.

Se realizan los almácigos de marimoña con semilla cosechada anteriormente. También se comenzará la plantación de los llamados bulbitos de marimoñas procedentes del cultivo del año anterior. Antes de la plantación se remojarán en agua varias horas y se dividirán. El remojado acelerará la posterior brotación que de lo contrario es lenta. Esta plantación nos dará las mejores flores (mes de octubre).

Terminamos de injertar los últimos rosales a yema dormida. Es el momento de separar las plantas de rosal que corresponden a acodos realizados en primavera.

Se realizarán multiplicaciones vegetativas por estaca o gajos, de plantas que prenden bien, tales como malvones, geranios, verbena, lavanda, mesembriantemo, etc.

No se descuidará la lucha contra los insectos tal como se indicó en otros meses del año; hormigas con clordane; babosas y caracoles con cebos envenenados muy eficaces que se adquieren en las casas del ramo; trips, pulgones, etc., con DDT a gammexane en espolvoreos; arañuela roja con pirofosfatos; etc.

Los bulbos a plantar este mes y las flores a sembrar son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Azucena, Begonia, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Marimoña, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Clarquia, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Juliana, Lupino, Linaria, Lino, Miosotis, Nemesia, Petunia, Pensamiento, Penstemon, Senecio, Silene y Taco de reina.



***EL USO DE AGUJEREARSE LAS OREJAS** está admitido por la generalidad de los pueblos antiguos y modernos; pero así como a nosotros nos gustan las orejas pequeñas, muchas siamesas e indias de América hacen todos los esfuerzos imaginables para tenerlas de dimensiones excesivas. El procedimiento que siguen para lograr esto recuerda el de las peruanas para adornar su apéndice nasal, puesto que se atraviesan el lóbulo de la oreja con pequeños y pesados cilindros que reemplazan por otros cada vez de mayor peso a fin de que aquél se les alargue excesivamente. Además se ponen clavos, piedras y objetos supersticiosos a guisa de amuletos, tales como uñas de animales, talco verde o dientes de muerto.*



MAYO

Debe su nombre a la diosa griega "Maia", hija preferida de Atlas.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Epoca adecuada para la siembra de las siguientes variedades de trigo: Klein Aniversario (90 Kgs. Há.); Klein cometa (90 Kgs. Há.); Litoral precoz, en tierras pobres (90 Kgs. Há.) en la segunda quincena; Petit Blanco (90-100 Kgs. Há.); Río Negro, a fines de mes (80-90 Kgs. Há.); OP1, OP2, OP mezcla; DQ: WO (3352 W), a razón de 104 kilos por Há. cualquiera de ellas. Prosigue la cosecha de arroz y maíz.

Forrajeras. — Termina la siembra de alfalfa. A los alfalfares viejos, pasar la rastra para facilitar el desprendimiento de brotos y destruir malezas. Los avenales sembrados temprano están en condiciones de empezar a ser pastoreados.

Industriales. — Continuar preparando tierra para la siembra de lino en julio. Termina la cosecha de girasol y algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Apartar y vender los animales gordos. Empezar el aparte de terneros y preparar lotes para invernar. Pastorear los avenales con novillos de invernada y los ganados flacos para reponerlos antes del invierno. Los toros a campo deben estar en buenos potreros.

Ovinos. — Retirar los carneros de las majadas. Termina la parición de otoño. Señalar, castrar y cortar la cola a la cordetada. Cuidar la lombriz y la manquera, llevando las majadas a terrenos altos si el tiempo se presenta lluvioso.

Equinos. — Continuar el amanse de los potros, teniéndolos en potreros empastados.

Suinos. — Seguir con la vigilancia y cuidado de lechones y madres. A fin de mes empezar el destete de los lechones, cuidando las neumonías. Echar los padrillos al servicio.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Granny Smith; Mandarina Satsuma; Naranja Hamlin. Iniciar la plantación de frutales. Se puede abonar con estiércol, cal, superfosfato, sangre desecada, guano, etc. Preparar la tierra con destino a viveros. Puede iniciarse la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas entre las filas y proseguir preparando zanjas para plantaciones. Abonar.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelgas, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, remolacha, zanahoria. De almácigo: alcaucil, apio, cebollas, lechuga, puerro, repollo.

AVICULTURA

Intensificar la formación de los planteles de reproductores. Prestar atención a la posibilidad de propagación de enfermedades infecto-contagiosas. Seleccionar los huevos para incubar. Por la noche, cerrar el frente de los dormideros, operación que debe efectuarse durante todo el invierno.

CUNICULTURA

Desinfectar las jaulas, blanqueándolas. Dar una alimentación mixta, en base a alfalfa, maíz pisado, avena verde, tubérculos y raíces. Seleccionar los reproductores. Renovar los planteles que tengan más de 3 años los machos y 2 años las hembras, cuando la explotación se dedica al consumo. Cuándo se destinan a reproducción, pueden mantenerse los machos hasta 5 ó 6 años, y las hembras hasta 3 ó 4 años.

APICULTURA

Inspeccionar una vez al mes todas las colmenas, en día templado y sereno, para observar la marcha de las mismas.

Las siembras que se realicen este mes se harán en lugares protegidos de los fríos. Se recoge semilla de las últimas flores. Se siembra césped con lawngrass, semilla que se puede adquirir en las casas del ramo. Los riegos se reducen a lo indispensable, siendo prudente realizarlos en las horas de la mañana hasta pasado el mediodía, suspendiendo riegos en la tarde o por la noche. Se continúa con las carpidas, limpiezas de canteros y eliminación de yuyos.

En las dalias cuyo follaje se ha marchitado suprimimos la parte aérea y nos disponemos a retirar los llamados bulbos de la tierra. Los tubérculos de dalia deben ser guardados en lugar seco y fresco hasta la próxima estación con su correspondiente etiqueta indicando variedad y fecha.

Se pueden separar los rosales obtenidos por acodos realizados en primavera. Es momento de empezar la poda de la hortensia: con las ramas resultantes podremos hacer estacas que plantadas de inmediato nos darán nuevas plantas.

Continúa la plantación de bulbitos de marimoña en la forma detallada el mes anterior.

Aparecen al pie de los crisantemos los primeros retoños que servirán de base al futuro cultivo que iniciaremos en julio y agosto.

Si bien el clavel prende de gajo con fa-cilidad casi en cualquier época del año, es este mes indicado para su multiplica-ción vegetativa. Los gajos se desprenderán de la planta madre y se prepararán supri-miendo las hojas interiores, despuntando las superiores y haciendo finalmente un corte con navaja afilada a la altura del último nudo inferior. Se plantarán en tie-rra arenosa con abundante humus.

Es aconsejable no demorar el recorte de los cercos pues si esta operación se reali-za más tarde correremos el riesgo de de-jar, en setos delicados (ligustrina por ejem-plo), partes despobladas de hojas que no se tupirán nuevamente hasta pasado el in-vierno.

Se plantarán bulbos y se sembrarán se-millas de flores de las especies que se in-dican a continuación:

Bulbos: Azucenas, Anémonas, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Marimo-ña, Montbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Amapola, Aquilegia, Arve-jilla, Boca de sapo, Bellis, Campánula, Cla-velina, Coreopsis, Centaurea, Clarquia, Es-puela de caballero, Escholzia, Flox, Gip-sofila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Om-bliguera y Pensamiento.

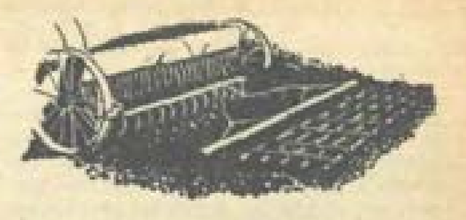
* * *

EL JUEGO DE PELOTA ENTRE LOS GRIEGOS. — Los jugadores —dice Pólux— se dividían en dos partidos. En medio se trazaba una línea con una piedra, y en esta línea se colocaba la pelota. Detrás de los dos partidos se trazaban otras dos líneas. Los que habían cogido la pelota, la tiraban por encima de los jugadores del partido opuesto, y éstos trataban de recogerla y devolverla. El juego continuaba de esta suerte hasta que uno de los partidos había logrado hacer retroceder al otro más allá de su línea.



JUNIO

Deriva de Juno, diosa protectora de las mujeres, hija de Saturno y esposa de Júpiter.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Continúa la siembra del trigo, variedades tempranas: Litoral precoz, en tierras medianas (90-100 Kgs. Há.); Petit Blanco (90-100 *Kgs. Há*); *Petit Rojo* (90-100 Kgs. Há.); Río Negro (80-90 Kgs. Há.); DPlá OP2; OP mezcla; DO y WO (3352 N), *a razón de* 100 Kgs. Há.

Se inicia la preparación de la tierra para la siembra de arroz.

Forrajeras. — *Aún se puede dar algún* corte a los alfalfares.

Industriales. — Se activa la preparación *de tierra para lino. Prosigue la cosecha de* algodón.

. . . .

A partir del 10 de este mes, puede sembrarse Trigo Fontana, especialmente en los departamentos de Paysandú, Salto, Artigas y Cerro Largo (100 a 120 Kgs. por Há.). En la primera quincena se siembra Klein Aniversario y Klein Cometa (90 Kgs. Há.); Klein Cometa al norte y en la segunda quincena al sur (90 Kgs. Há.).

GANADERIA

Bovinos. — Recorrer los potreros, vigilando la marcha del engorde en los novillos de invernada, evitando morderlos. Parar rodeo quincenalmente, eligiendo días buenos, moviendo los animales al paso (peleche).

Ovinos. — Continuar vigilando el estado sanitario de las majadas y resguardarlas de los temporales.

Equinos. — Combatir el "maquilla", que suele aparecer en esta época. Vigilar la enfermedad que ataca la garganta.

Suinos. — Vacunar los lechones contra el cólera. Racionar como suplemento con 150 g. de afrechillo por cabeza. Retirar los padrillos.

FRUTICULTURA

Cosecha de naranjas var. Hamlin. Empieza la cosecha de naranja de ombligo, que se prolonga hasta agosto, var. Roberston Navel, *Dorada de Portugal, Prolific Navel*, ombligo Dr. Besio, Bahiana do Brasil. Igualmente, se cosecha la mandarina común. Continúa la preparación del suelo y la plantación. Sigue la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas y proseguir el zanjeado para nuevas plantaciones. Abonar. Se preparan las estacas y se ponen en arena.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, arveja, espinacas, habas, zanahorias. De almácigo: apio, cebollas, lechuga, repollo. Bajo vidrio, berenjenas.

AVICULTURA

Evitar, mediante buenos drenajes, la humedad del terreno provocado por las lluvias frecuentes. Mantener las aves encerradas en los dormideros durante los días de lluvia y vientos fuertes y, por las mañanas, hasta que desaparezca el rocío. Continuar preparando los planteles de reproducción, si no lo hubiese sido en los meses anteriores. Intensificar la incubación.

CUNICULTURA

No se debe intensificar la cría de conejos en esta estación fría. Por lo demás, seguir como el mes anterior.

APICULTURA

Colocar las piqueras. Inspeccionar las colmenas en días templados y serenos. Cada 15 días suministrar alimento a aquellas que tengan escasez del mismo. Fundir y purificar la cera. Trabajos generales.

En este mes se inician las plantaciones a raíz desnuda de todas las especies de hoja caduca. Los canteros desprovistos de flores se darán vuelta con la pala lo más profundamente posible abonando con abonos orgánicos, guanos, harina de huesos o superfosfatos en la forma que se indicó en otros meses. Los abonados con estiércol fermentado, a razón de 6 a 10 k. por metro cuadrado, serán en todo momento convenientes y favorecerán el mejor aprovechamiento de los abonados minerales posteriores.

Todos los árboles y arbustos serán punteados, es decir que en un círculo que rodee el tronco, de radio no menor de 50 centímetros se dará vuelta la tierra agregando abono.

Se podrá comenzar la poda de los rosales en la forma indicada en el mes siguiente. Los rosales de acodos realizados en primavera se podrán separar.

Se repicarán plantitas de los almácigos a pequeñas macetitas que se colocarán luego en lugar protegido. Dichas plantitas irán más adelante a lugar definitivo con su pan de tierra no sufriendo así en absoluto el trasplante. Entre estas plantitas que se repican entrarán también las marimoñas sembradas en abril.

Claveles se siguen multiplicando de gajo y se podan las hortensias como se indicó el mes anterior.

Deben cuidarse los almácigos combatiendo caracoles, grillos, miriápodos, etc., que los atacan. Usese con ventaja el clordano, cebos (caracoles), DDT mojable o gammexane al 5 % tal como se indicó en otros meses.

Las plantaciones de bulbos y las siembras de flores aconsejables son las siguientes:

Bulbos: Anémonas, Azucenas, Lilium, Marimoñas, Narciso, Sparaxis, Watsonia.

Flores: Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Eschokzia, Gipsofila, Iberis, Lino y Pensamiento.

★ ★ ★

LOS ORIGENES DEL HOMBRE AMERICANO.—Opinión del Profesor Paul Rivet: "...En resumen, creemos que actualmente hay que contentarse con clasificar los tres grandes conocimientos migratorios, que han contribuído al poblamiento del Nuevo Mundo, en el siguiente orden cronológico: Migración asiática, migración australiana, migración melanésica.

Naturalmente no pretendemos haber resuelto el origen del hombre americano en su totalidad, ni haber explicado los caracteres de los indígenas del Nuevo Mundo por estas tres migraciones. Sabemos que todavía quedan muchos puntos por aclarar; por ejemplo, el origen del pueblo, de la civilización y de la lengua maya. Nuestro trabajo es un ensayo que los investigadores de mañana tendrán que ensanchar y corregir. Aun las críticas que podrá suscitar serán provechosas. Creemos que, al insistir sobre la complejidad del problema y al indicar la vía para resolverlo, nuestro esfuerzo no habrá sido inútil".



JULIO

Se le llamó antes "quitilis", de quinto, pero en el año 45 antes de J. C. se la llamó Julio, en honor del emperador Julio César, nacido en ese mes.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — En la 1ª quincena terminar de sembrar en el sur la var. Klein Condor (90 Kgs. Há.). Todo el mes se siembra trigo Klein H 31 (100-120 Kgs. Há.). Litoral precoz, en tierra rica (100 Kgs. Há.). Petit Blanco en el sur (90-100 Kgs. Há.); Petit Rojo (90-100 Kgs. Há.); WO (3352), (100 Kgs. Há.); OP1; OP2 y OP mezclas hasta segunda quincena (100 Kgs. Há.). Aún puede sembrarse el Río Negro. Vigilar los *trigos tempranos, que se puedan haber "ido en vicio"*, echándoles lanares. Se puede sembrar centeno, cebada y avena para grano. Prosiguen las labores del terreno para el cultivo del arroz, arando luego de realizadas las nivelaciones y construidas las tapias y canales. *Asegurar contra granizo los trigos y demás cereales sembrados, evitando dejarlo de un día para otro.*

Forrajeras. — Iniciar las labores para la siembra de alfalfa.

Industriales. — Empieza la siembra del lino. *Asegurarlo contra granizo inmediatamente de sembrado, pues el seguro lo cubre en seguida de nacido.* Preparar las tierras para las siembras de verano. En el norte, bajo semicubierta, se pueden iniciar los almácigos de tabaco. Termina la cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Empieza la parición, debiéndose hacer las recorridas con cuidado para observar el estado de las vacas. Parar rodeo como el mes anterior.

Ovinos. — Vigilar el estado sanitario de las majadas y curar a mano la sarna de las ovejas preñadas.

Equinos. — Las yeguas cuyo estado sea deficiente deben ser llevadas a buenos potreros o avenales.

Suinos. — Como el mes anterior. Continuar la vigilancia y cuidado de los lechones y reforzar las raciones con maíz, cebada, trigo, etc.

FRUTICULTURA

Sigue la cosecha de naranja de ombligo y mandarina común. Se inicia la cosecha de la naranja criolla o Dulce del Brasil, que prosigue hasta octubre. Se sigue podando y *deben efectuarse los tratamientos* invernales. Seleccionar púas para injertar. En citrus se inician los injertos a "ojo despierto".

Viticultura. — En los lugares altos, no expuestos a heladas, iniciar la poda y tratar contra la "antracnosis". Proseguir calzando las plantas. Abonar. *Preparar estacas* y sarmientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabos, perejil, zanahorias. De almácigo: apio, lechuga, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjena, melón, pepino, pimientos, tomate.

AVICULTURA

Vigilar la crianza de los pollitos, manteniéndolos en los locales durante los días malos y hasta unas horas después de haber salido el sol. Continuar los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

APICULTURA

Continuar revisando las colmenas en días apropiados. Trabajos generales.

El descenso pronunciado de temperatura, las lluvias frecuentes y las escasas horas de sol no permiten siembra ni trasplantes ventajosos en el jardín. Se aprovecha este mes para realizar tareas de reparación de caminos, alcantarillados, movimientos de tierra, si no está excesivamente húmeda. Todo se hace con miras a la próxima primavera; preparación de tierra para los próximos almácigos, etc.

Los rosales deben ser podados (con tijera afilada que realice cortes lisos) teniendo en cuenta el vigor de la planta, la variedad y modalidad de floración. En poda corta dejaremos 3 yemas por tallo y en poda larga 5 o más yemas. Se pueden plantar estacas de rosal silvestre (generalmente rosa canina) para injertar posteriormente. Las estacas se harán de unos 15 centímetros de largo, enterrándolas los dos tercios de su longitud. Se llevan a lugar definitivo los rosales injertados o los que se adquieren en los viveros.

Se continuará con la plantación a raíz desnuda de arbustos o plantas de hoja caduca, plantando con terrón de tierra los de hoja perenne (coníferas, etc.).

Se plantarán los últimos bulbitos de marimoña en la forma que se indicó en abril. Las marimoñas plantadas en este mes nos darán floración tardía en el rigor del verano siendo en general ésta inferior a la del mes de octubre y noviembre.

Durante este mes y el siguiente se prepararán estacas de crisantemos procedentes de retoños de las plantas ya florecidas. Se plantarán en cajonera para trasplantar a lugar definitivo en octubre.

Se realizan tratamientos sanitarios de invierno tal como se indica en el mes siguiente (mezcla sulfocálcica y caldo bordelés).

Los bulbos a plantar y las siembras que se pueden aconsejar son los siguientes:

Bulbos: Anémonas, Amarillis Lilium y Marimoñas.

Flores: Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsofila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Pensamiento y Salvia.



Según datos de la Organización Mundial de la Salud, hay actualmente un millón doscientos mil médicos en todo el mundo, y cada año egresan de las respectivas Facultades entre 50.000 y 60.000 nuevos profesionales. La distribución de los médicos es muy irregular. Hay países que tienen un médico por cada 1.000 habitantes; pero otros, en cambio, tienen sólo uno por cada 20.000. El continente donde más falta hacen los médicos es Africa, donde se encuentra uno por cada 9.111 habitantes; y donde más abundan es en América del Norte y Central, que cuentan con uno por cada 946 personas. América del Sur ocupa una posición intermedia entre ambos extremos: un médico por cada 2.505 habitantes.



AGOSTO

Se le llamó antes bajo el nombre de "sextilis", de sexto, pero después se honró al emperador Augusto, dándole su nombre a este mes del año.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Siembra var. WO (3352 W), 100 Kg. Há. Cuidar que los trigales no se vayan en vicio; eliminar malezas y yuyos. *Asegurar contra granizo.* Preparar tierras para maíz. Combatir la hormiga.

Forrajeras. — Las avenas y cebadas para forraje empiezan a espigar, debiéndose sacar el pastoreo para que puedan hacerlo normalmente, si es que se piensa cosechar grano *y sacar un buen rinde.*

Industriales. — Se termina de sembrar lino, debiéndose *asegurarlo de inmediato.* Prosiguen preparándose tierras para siembras de verano. Iniciar los almácigos de tabaco, *bajo semicubierta, seleccionando* las mejores plantas a los 15 ó 20 días.

GANADERIA

Bovinos. — Como los meses anteriores. Con las pasturas tiernas y nuevas, el ganado se "purga" intensamente, siendo necesario tonificarlo efectuando el "pelecho" 2 veces por semana. Prosigue la parición de invierno, debiéndose vigilar el estado de las vacas, pasando al avenal o potreros empastados las que estén más flacas.

Ovinos. — En la segunda quincena de este mes empiezan la parición de las ovejas servidas en marzo. Recorrer los potreros y vigilar el estado de las *madres.* Cuidar las majadas de los temporales, frecuentes en este mes.

Equinos. — Vigilancia general de las manadas. Amansar y domar potros si el estado de los animales y los campos lo permiten. Empieza la parición, debiéndose cuidar las yeguas. *Preparar los padrillos para echarlos* en setiembre.

Suinos. — Preparar parideros, reparos individuales, bebederos, etc., para la próxima parición.

FRUTICULTURA

Termina la cosecha de la naranja de ombligo y mandarina común. Prosigue la de la naranja criolla. Se inicia la cosecha de bergamota que se prolonga hasta octubre. Terminar con la poda. Proseguir la plantación de nuevos montes. *Iniciar la injertada de* púa. Los carozos estratificados empiezan a brotar, siendo el momento de llevarlos al vivero. Hacer almácigos de citrus, manzanos, ciruelos, etc. Cuidar los injertos, des*brotando, podando y desatando. Se inician* los trabajos de limpieza (carpidas).

Viticultura. — Terminar la poda y tratamientos contra la "antracnosis". Desparramar abono para enterrarlo en las labores del mes próximo.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelgas, arvejas, espinacas, habas, lentejas, maíz dulce, nabos, perejil, remolachas, zanahorias. De almácigo: apio, coliflor, lechuga, puerro, repollo. *Bajo vidrio:* albahaca, berenjenas, *melón,* pepino, pimiento, tomate. En casillas al abrigo: zapallos y zapallitos.

AVICULTURA

Comienza la separación por sexo de la pollada en las razas livianas, nacidas a fines de mayo y principios de junio. Continuar con la incubación y los trabajos propios de la cría.

CUNICULTURA

Aún no es conveniente intensificar la cría de los conejos. Seleccionar cuidadosamente los reproductores, que deben ser vigorosos y sanos y responder a los caracteres de la raza.

APICULTURA

Revisar quincenalmente las colmenas. La *piquera debe estar colocada, poniendo una* cuña, dejando un espacio de unos centímetros. Trabajos generales.

Lentamente el día será más largo y el sol más intenso beneficiando a los vegetales, ávidos de temperatura para desarrollarse. Se harán labores de trasplante o plantaciones antes de la brotación que se acerca. Se terminará con la división de plantas perennes que se plantarán de inmediato. Es momento de recomenzar las siembras o estaqueados de césped.

Continúa la poda de los rosales. Se preparan y se plantan estacas de rosal silvestre para injertar más adelante.

Es momento de iniciar la plantación de bulbos de gladiolo para la producción temprana, aunque será preferible esperar algo más para que las heladas tardías no perjudiquen las plantas posteriormente. Dichos gladiolos florecerán generalmente a los 95 días de plantados. Es necesario desinfectar los bulbos antes de plantarlos si ésto no se ha hecho anteriormente, con solución de bicloruro de mercurio al 1 por mil durante 2 horas (dicho tratamiento se puede realizar al plantar, al cosechar o durante el almacenamiento de los bulbos).

Se continúa con la preparación de estacas de crisantemo como se señaló en el mes anterior.

También se continúan los repiques de plantitas de los almácigos a macetitas como se indicó en otros meses.

Rosales, crisantemos y arbustos podrán ser abonados, con ventaja, de ahora en adelante con abono completo, orgánico, o mineral. En caso de usarse Salitre de Chile se echarán 10 a 20 gramos por planta repitiendo a los 15 días. Estiércol se echará a razón de 4 kg. por planta, debiendo ser éste fermentado.

Se realizan tratamientos sanitarios en las plantas con mezcla sulfocálcica al 4 ó 6 % en las plantas de hoja permanente y al 8 ó 10 % en las plantas de hoja caduca. Contra las cohinillas y plagas similares, aceite emulsionable al 4 % para las plantas de hoja permanente y al 6 % en las de hoja caduca. Se utilizarán máquinas que apliquen el insecticida o fungicida finamente pulverizado y a presión.

Se plantarán bulbos de gladiolos y se realizarán siembras de las siguientes flores:

Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, *Balsamina, Bellis,* Boca de sapo, Campánula, Cosmos, Centaurea, Celosía, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gongrena, Gaillardia, Lobelia, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Portulaca, Petunia, Reina Margarita, Salvia, Tagete, Taco de reina y Valeriana.



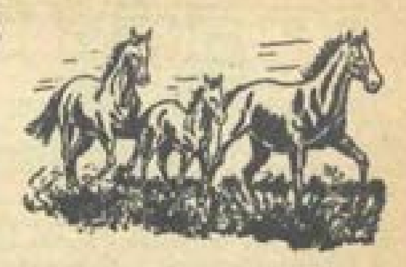
LOS MAS BELLOS VOCABLOS DE LA LENGUA FRANCESA. — En 1933, Paul Morand, propuso a los lectores de "Annales" una encuesta sobre las diez palabras más bellas de la lengua francesa. Contestaron 4.000 concursantes. El resultado fue el siguiente:

AMOR (Amour); JUVENTUD (Jennesse); FELICIDAD (Bonheur); IDEAL; CARIDAD (Charité); RECUERDO (Souvenir); ESTRELLA (Etoile); ENSUEÑO (Reve); CRISTAL; CARICIA (Caresse).



SETIEMBRE

Significa el séptimo, porque era el 7º mes del año romano, que contaba como primer mes al de marzo.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los trigos y las cebadas deben repararse para mantenerse limpios de yuyos y malezas. Se inicia en la segunda quincena la siembra de arroz, ya sea en "seco" o "al agua". En el primer caso, debe rastrearse previamente con rastras de discos; en el segundo, se inunda el terreno con agua, hasta una altura de 10 cms.

Forrajeras. — Se inician los cortes de primavera de los alfalfares. Puede iniciarse la siembra de primavera de la alfalfa.

Industriales. — Cuidar los linares matando hormigas. Tener preparada la tierra *para maní y girasol. Prosiguen haciéndose* almácigos de tabaco, prestando el debido cuidado a los ya hechos. Se inicia la siembra de algodón a razón de 40 Kgs. por Há.

GANADERIA

Bovinos. — Prosigue en aumento la parición. Apartar novillos y amansarlos para bueyes. *Marcar y castrar. Descornar los terneros* nacidos el mes anterior. Sigue y concluye el "peleche".

Ovinos. — Las majadas se hallan en la fuerza de la parición. Se puede esquilar las ovejas a galpón. Señalar, castrar y cortar la cola a los borregos.

Equinos. — Se está en plena intensidad de la parición. Amansar y domar potros. Echar padrillos a las manadas. Castrar y marcar los potrillos.

Suinos. — Mes de máxima actividad. Llevar las madres próximas a parir a potreros ya preparados. Evitar que dos madres tomen la misma paridera. Los caponados deberán seguir con los mismos cuidados del mes anterior.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de naranja criolla o Dulce del Brasil y de bergamota. Terminar la plantación de frutales. Vigilar la aparición de pulgones. Injertar a ojo despierto o de púa. *Podar* los frutales cítricos.

Viticultura. — Atar las plantas a los alambres inferiores; *suprimir* los retoños del pie americano y las raíces emitidas en el injerto. Dar el primer tratamiento con *Caldo Bordelés al 1 % en cuanto empiece* la brotación. Descalzar las plantas a azada. Dar una labor para enterrar el bono desparramado el mes anterior.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: alcaucil de semilla, *arvejas, chícharos, espinacas, garbanzos,* lentejas, maíz dulce, melón, nabos, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, espárragos, frutilla, lechuga, pimientos, repollo, puerro, tomate.

AVICULTURA

Se *castran* los pollos. Se dispone *convenientemente el local para almacenar huevos* destinados al consumo y que no se vendan inmediatamente después de recogidos. Continúan los trabajos propios de la incubación, cría y recría de la pollada.

CUNICULTURA

Es el mes más propicio para intensificar la cría del conejo. Seleccionar los mejores reproductores de 11 a 12 meses de edad. Alimentación con aumento de verde. *Destetar* los conejitos que llegan a los 30 días.

APICULTURA

Inspeccionar las colmenas una vez por semana. Trabajos generales.

Se va transformando en este mes la fisonomía de nuestro jardín que va adquiriendo nueva vida. El césped crecerá de aquí en adelante vigorosamente, por lo tanto deberá pasarse la máquina cortadora con frecuencia. En caso contrario el césped alto se cortará difícilmente con la máquina debiendo recurrirse a la guadaña cuyo manejo requiere cierta pericia.

Se puede comenzar la plantación temprana de tubérculos (mal llamados bulbos) de dalia. Antes de la plantación se hará la división de las cepas, con cuchillo afilado, dejando 1 a 2 bulbos bien formados para cada futura planta; dicha operación se hará teniendo cuidado de no dañar la parte del cuello donde están ubicadas las yemas. Al realizar la plantación se colocará *el tutor con el objeto de no lastimar* con un entutorado posterior los bulbos.

Los primeros días de este mes indican el último plazo para terminar la poda de los rosales y otras plantas. Se preparan y plantan estacas de rosal silvestre para injertar este año o el siguiente (de diciembre a abril).

Continúa la plantación de gladiolos, que se prolongará hasta octubre y durante el verano, con los bulbos que llegan del exterior (importados). Los cultivos de gladiolos pueden abonarse con abonos completos NPK: 5-8-7 ó 4-12-4 a *razón* de 500 gramos cada 20 metros de surco, cuidando que el abono no toque directamente el bulbo.

Cada vez que se quiten las flores de un cantero y se prepare para recibir nuevas plantas convendrá abonar con estiércol fermentado, compost o guano.

Combátanse las hormigas como se indicó en el mes de febrero.

Las plantaciones de bulbos y siembras correspondientes a este mes son las siguientes:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Clarquia, Centaurea, Coleus, Digitalis, Escholzia, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Girasol, Gonfrena, Lobelia, Lupino, Linaria, Portaluca, Petunia, Penstemon, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.



"Todos los músicos imparciales y los amantes de la música están de acuerdo en afirmar que nunca se había producido nada tan incoherente, caótico, agudo y cacofónico. Las disonancias más penetrantes chocan entre sí en una armonía realmente espantosa, y algunas débiles ideas que se insinúan, sólo aumentan el efecto ensordecedor del conjunto". Tal el juicio que le mereció a un crítico musical de la época, la Segunda Sinfonía de Beethoven...

Otra curiosa opinión musical: "Aún la voz del celebrado cantante Caruso no tiene más atracción que el ladrido de un perro en un bosque lejano". Juicio de un japonés que escuchó música occidental por primera vez ("Madame Butterfly" de Puccini) en el año 1907...



OCTUBRE

Significa el octavo, porque entre los romanos ocupaba este lugar entre los meses del año.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Se inicia con gran intensidad la siembra del maíz. Empieza la floración de avena y cebada. Prosigue la siembra de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. En los alfalfares viejos, hacer los cortes en el momento de la floración.

Industriales. — Se inicia la siembra de oleaginosos (maní y girasol). Continúa el trasplante del tabaco desde el almácigo al terreno definitivo. Los cultivos ya definitivos deben ser aporcados. Prosigue la siembra de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Vigilar y limpiar las aguadas. Vacunar contra el carbunclo. Vigilar la acción de la mosca (bichera). Echar los toros. Los toros a galpón se echan a las vacas en las últimas horas de la tarde y se sacan de mañana. Seguir y concluir el amanse de novillos.

Ovinos. — Empieza la esquila, apresurándola si hay "trébol carretilla". Dar el primer baño en seguida de haber esquilado y el segundo 12 a 15 días después. Echar los carneros a las majadas que están destinadas a la parición de otoño, las cuales deben estar esquiladas para trabajar mejor.

Equinos. — Concluye la parición. Dejar la castración y marcación para el otoño por temor a las "bicheras". Seguir amansando y domando potros.

Suinos. — Vigilar los potreros donde se encuentran las madres en parición. Comenzar a racionar las madres y lechones diariamente. Empezar a castrar los lechones mayores de 40 días.

FRUTICULTURA

Terminar la cosecha de naranja común y bergamota. Tratar los manzanos y perales con arseniato de plomo para combatir el "gusano". Proseguir el desbrote de las plantas y citrus. Seguir cuidando los injertos.

Viticultura. — Proseguir las pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrar contra el "Oidium".

HORTICULTURA

Las mismas siembras del mes anterior, con excepción de la lenteja.

AVICULTURA

En los primeros días efectuar la última incubación natural o artificial y levantar los planteles de producción. Mandar al mercado los pollos de 4 a 5 meses de edad y los gallos de más de 2 años retirados de los planteles. Continuar los trabajos de crianza y recría.

CUNICULTURA

Se continúa la procreación de los conejos y el destete de los que hayan llegado a los 30 días. Las madres se llevan nuevamente a los machos y, luego de fecundadas, se retiran y aislan en sus respectivas jaulas. Separar las crías por edad y sexo, castrándose los machos de 15 días a 2 meses de edad. Los conejos eliminados de la reproducción y los que tengan 5 a 6 meses se engordan y destinan a consumo y venta.

APICULTURA

Inspeccionar semanalmente las colmenas. Destruir las celdas reales en las colmenas a fin de prevenir la enjambrazón.

La brotación es intensa siendo éste un mes de gran actividad en el jardín; siembras, repiques, trasplantes, riegos, carpidas y limpiezas, pues junto con las flores vienen los yuyos y las plagas (insectos y hongos).

A principios de mes ya se pueden retirar de la cajonera las estacas de crisantemo, preparadas en julio y agosto. Dichas estacas que tendrán ahora buenas raíces irán a lugar definitivo, distanciadas 40 centímetros entre sí en filas separadas 70 centímetros.

Brotan las estacas de rosales que deben cuidarse con carpidas. Pueden multiplicarse rosales por acodo. Los rosales se tratarán con caldo bordelés al 1 ó 2 % durante este mes y los siguientes. El caldo bordelés que se vende también pronto para disolver en agua se prepara disolviendo 2 Kg. de sulfato de cobre en 100 litros de agua, neutralizando luego con aproximadamente 2 Kg. de piedra de cal. También serán convenientes espolvoreos con azufre contra el oídio; este tratamiento se realizará por la mañana aprovechando días de poco viento. Será conveniente en todos los casos repetir las aplicaciones cada 12 ó 15 días.

Es un buen momento para fertilizar el césped a razón de 2 ó 3 Kg. de Salitre de Chile por cada 100 metros cuadrados de terreno, aplicando en 2 ó 3 veces, espaciadas 15 días cuando el pasto está seco. Luego se riega moderadamente. Este abonado se puede repetir cuando se note que el pasto amarillea.

Se continúa con la plantación de dalias en la forma indicada en el mes de setiembre.

Babosas y caracoles deben controlarse como se indica en el mes de diciembre. Las hormigas con Clordane al ½ a 2 % como se indicó en febrero. Si se ven bichos peludos o negros tan peligrosos para las plantas como para las personas, han de tratarse las plantas con arseniato de plomo al 5 por mil.

Los bulbos a plantar y semillas a sembrar se indican a continuación.

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Cineraria, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Flox, Gipsofila, Gonfrena, Lino, Lobelia, Linaria, Lupino, Miosotis, Penstemon, Reina Margarita, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

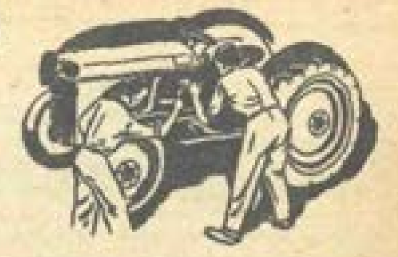


ALGUNOS VOCABLOS DE NUESTROS INDIOS. — En el año 1575, el cosmógrafo francés André Thevet se ocupó de anotar dos cláusulas cortas que pronunciaran unos indios que se hallaban en la margen izquierda del Río de la Plata. Una de ellas era: "Codi, codi, wahif gomalar", cuyo significado es "Traidor, traidor, hay que acogotarte", y la otra "Asaganup o zoba" siendo su traducción: "Te hará arrepentir la luna. Además "peraca-t", igual a oca marina; "afia", arco: "trofoni" tal vez sea chajá; y "pacahocaf" le llamaban a una isla, tal vez la hoy isla Martín García. — (Del libro de R. Maruca Sosa. La Nación Charrúa).



NOVIEMBRE

Significa noveno. Repetimos: los romanos contaron como primer mes del año a marzo. Fue el rey Carlos IX, de Francia, en 1564, quien impuso el uso de comenzar el año por el mes de enero.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los cultivos están en plena espigazón. *Debe prepararse toda la maquinaria para la trilla.* El maíz debe aporcarse *y carpirse.* Las avenas, cebadas y centenos se encuentran en estado lechoso.

Forrajeras. — Se inicia la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — Se termina de plantar maní. Continúa con gran actividad la siembra de girasol. En los tabacales deben reponerse las plantas perdidas y eliminarse los yuyos. Termina la siembra de algodón; resembrar en los lugares donde no nació; efectuar raleos, dejando 2 ó 3 plantas cada 20 cms. Carpir.

GANADERIA

Bovinos. — Continúan trabajando los toros como en el mes anterior.

Ovinos. Termina la esquila. Retirar los carneros que trabajaron desde octubre. Traer a la sombra antes del mediodía las majadas a medio galpón o a galpón. Desde fin de mes pueden esquilarse los corderitos, cuidando mucho a los lastimados.

Equinos. — Concluir el amanse y doma, trabajando los redomones en las madrugadas o de tardecita. Retirar los padrillos.

Suinos. — Seguir con los mismos cuidados del mes anterior. Vigilar la alimentación de los lechones. Aplicar *remedios contra los gusanos* (Vermes).

FRUTICULTURA

Se inicia la cosecha de las naranjas de verano *(var. Lue Gim Gong, Valencia Late,* etc.), que se prolonga hasta enero. Poda en verde de los frutales. Ralear el exceso de fruta.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, alcaucil de semilla, chícharos, espinacas, garbanzos, maíz dulce, melón, nabo, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigos: albahaca, apio, berenjenas, bróccoli, coliflor, espárragos, lechuga, pimientos, puerro, repollo, tomate.

AVICULTURA

Se asegura el suministro normal de agua y se siembran los parques. Prosiguen los trabajos de cría y recría y la remisión de pollos al mercado.

CUNICULTURA

Desinfectar e higienizar las instalaciones. Prosigue el destete de los conejitos nacidos el mes anterior. Los conejitos se van separando *en locales apropiados por edad y* sexo.

APICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar constantemente la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 *días por semana y agregar* más panales si hiciera falta. Facilitar agua en cantidad.

Entramos en plena primavera; comienza el mejor momento para los jardines. La floración es intensa y los trabajos también lo son. Se trasplantan todas las plantitas que florecerán en verano. Los riegos y carpidas se alternarán con frecuencia. Los setos deberán cortarse regularmente lo mismo que el césped. Este último podrá abonarse como se indicó el mes anterior, cubriéndolo además ligeramente con tierra finamente desmenuzada ya que los intensos riegos que vendrán lavan mucho la tierra.

Se continúa con la plantación de bulbos de dalia. Los bulbos plantados durante los meses anteriores habrán brotado. Entonces dejaremos sólo 2 a 3 tallos por planta suprimiendo los restantes. La dalia es una planta que debe ser regada abundantemente para que produzca como puede hacerlo.

Se desbrotan las estacas de rosal que se preparan así para injertar el mes que viene a yema despierta. Es un buen momento también para multiplicar rosales de acodo.

A fin de mes ya se pueden despuntar las plantas de crisantemo cortándolas a 20 ó 25 centímetros del suelo para que ramifiquen convenientemente. Las plantitas de crisantemo de ahora en adelante (si se trata de variedades altas, de flor grande) deben ser entutoradas.

Los rosales y otras plantas susceptibles a viruelas, tizón, antracnosis, podredumbre de los pimpollos, quemaduras, etc., se tratarán con caldo bordelés como se indicó el mes anterior, en dosis de 1 a 2 %.

Aplicaciones de arseniato de plomo a 5 por mil se harán si se notan hojas comidas por larvas, repitiendo el tratamiento a los 15 días; DDT y gammexane a 5 % suelen ser también eficaces.

Los almácigos y siembras se harán de aquí en adelante protegiéndolos con esteras de los rayos solares intensos.

Los bulbos a plantar y las flores a sembrar se indican a continuación:

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosia, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Lobelia, Miosotis, Penstemon, Portulaca, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

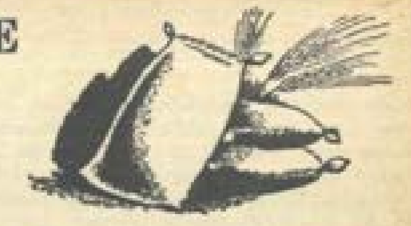


De acuerdo con datos correspondientes al Informe de la Unesco sobr Comunicaciones Mundiales, se publican diariamente en el planeta 225 millo nes de ejemplares de diarios; hay en total 257 millones de aparatos de radi y 44 millones de aparatos de televisión. Se hace notar que por primera ve el número de aparatos de radio ha sobrepasado al de ejemplares de los dia rios; y es sobre todo en América Latina, China, varios territorios africanos y las Islas del Pacífico, donde la difusión de la radio se ha incrementado má notablemente. No obstante, también según este informe, la televisión se est popularizando en los países latinoamericanos a un ritmo relativamente much más veloz aún que la radio y los diarios.



DICIEMBRE

Significa el décimo mes del año romano. Por lo dicho anteriormente, se deduce que los nombres actuales de estos últimos cuatro meses no son muy apropiados.



CALENDARIO AGROPECUARIO, Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empieza con gran actividad la cosecha y trilla de los cereales. Asegurar el personal contra accidentes de trabajo (trilla). Echar agua al cultivo del arroz.

Forrajeras. — Termina la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — A fines del mes ya hay linos prontos para cortar. Carpir y aporcar los cultivos de girasol y maní. Capar el tabaco (suprimir la punta del tallo donde se está formando la flor). Terminar los raleos de algodón. Continuar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Trabajar de madrugada el ganado. Vigilar las aguadas. Siguen trabajando los toros, pero no olvidar que son preferibles las pariciones tempranas. Suspender el amanse de los novillos.

Ovinos. — Terminar la esquila de los corderos. Bañar la majada en las primeras horas de la mañana. Vigilar que los corderos lastimados no sufran de los efectos perjudiciales de la mosca.

Equinos. — Suspender el amanse y doma. Vigilancia general de las manadas.

Suinos. — Empezar el destete. Clasificar los lechones en lotes, según calidad y estado. A los 10 días de aparte, vacunarlos contra el cólera. En la segunda quincena echar los padrillos.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de la naranja de verano. Cosecha de duraznos, var. My Flowers, Amsden, Waterloo; Ciruelas, var. Beauty, Golden Japan. Prosigue la poda en verde de citrus.

Viticultura. — Seguir con los tratamientos sanitarios. Se atan las yemas largas, desbrotar los troncos y suprimir el exceso de sarcillos. Rastrear entre filas si hubiera mucha maleza o si la tierra estuviera muy apretada.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, espinacas, maíz dulce, melón, pepinos, perejil, porotos, sandías, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, pimientos, puerro, repollo, tomates.

AVICULTURA

Separar los pollos que van a ir al mercado con motivo de las fiestas de Navidad y someterlos previamente a un corto proceso de preparación. Si los parques no tienen árboles, se proporciona sombra a las aves por medio de reparos apropiados. Los bebederos se colocan en lugares donde haya sombra. Revisar las instalaciones y reparar las que se encuentren en estado deficiente. Asegurarse que el cajón revolcadero tenga suficiente polvo insecticida. Recoger los huevos 2 veces por día.

CUNICULTURA

Se destetan en la segunda quincena de este mes los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y se vuelven las hembras al macho.

APICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

En este mes empiezan los calores intensos. Los riegos serán en consecuencia abundantes, seguidos de carpidas que ayudan a mantener el agua en el suelo. Las siembras y plantaciones deberán protegerse de los rayos solares fuertes. Los trasplantes se harán de preferencia en horas de la tarde eligiendo en lo posible días nublados. Se cosechará semilla de las plantas cuya floración termina. Las siembras que se realicen directamente en el sitio definitivo darán flor en el otoño lo que es muy deseable.

Se comienzan a sacar de la tierra los bulbos de jacinto, tulipanes, narcisos, etc. También se comenzarán a sacar las marimoñas secas (ver de enero).

Convendrá plantar las últimas dalias. Las dalias en crecimiento se atarán a los tutores y los pimpollos se pinzarán dejando por tallo el botón central y suprimiendo los dos axilares en las variedades de flor grande.

Se realizarán ahora y durante el mes siguiente las últimas plantaciones de gladiolos generalmente con bulbos importados. Estos gladiolos nos darán flor en marzo.

Se pueden injertar rosales a ojo despierto sobre estacas de rosa silvestre (canina generalmente). Continúan los cuidados de los rosales florecidos o en floración suprimiendo los chupones que parten del porta injerto o del propio injerto. Las flores secas se cortarán evitando que semillen.

En este mes se podrá abonar con abono mineral como se indicó en meses anteriores, siendo este abonado más provechoso si se aplica también abono orgánico (compost, estiércol, etc.) aproximadamente 6 kg. por metro cuadrado.

Las babosas y caracoles tan perjudiciales pueden combatirse eficazmente con productos que se adquieren en las casas del ramo y que consisten en afrechos envenenados con arseniato de calcio y metaldehido.

EL DDT mojable (aproximadamente 200 gramos cada 100 litros de agua) es eficaz contra muchos pulgones, gorgojos, etc., puede aplicarse sin peligro de dañar las plantas al igual que el gammexane generalmente en forma de polvo al 5 % (se sustituyen así parcialmente los tratamientos con sulfato de nicotina, solución al 2 por mil y el extracto del tabaco, solución al 1 %).

Se realizará la plantación de bulbos y la siembra de semillas que a continuación se detallan:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Brinco, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Centaurea, Celosía, Cineraria, Digitalis, Espuela de caballero, Flox Gaillardia, Gipsofila, Gonfrena, Lobelia, Linaria, Petunia, Pensamiento, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.



LA BARBA. — Los hunos quemaban superficialmente la piel de la cara de sus hijos cuando eran pequeños, o hacían en ella cicatrices para que no les creciera la barba. Los antiguos peruanos también se depilaban el rostro, a fin de que fuese bien diferente del de los monos.

Pasaje de estrellas por el Meridiano (56°12') - mirando hacia el Norte - el día 15 de cada mes, en proximidad hora 21 (24 g.) Cálc. J. Ma. Bergeiro.								
Mes	Estrella	Coordenadas		Constelac.	Al NE	Pasaje Meridiano		Al NW
		Ascen.	Decli.			Hora	Altura horizonte	
ENERO	Aldebarán	4.33	+16°	Taurus	18h.59	21h.44	71°	0h.30
	Rigel	5.12	- 8°	Orión	20.48	22.23	63°	23.58
FEBRERO	Betelgeuz	5.52	+7°	Orión	18.41	21.01	48°	23.21
	Sirio	6.43	-16°	Can Mayor	20.37	21.49	39°	23.01
MARZO	Proción	7.36	+5°	Can Menor	18.42	20.54	50°	23.06
	Pollux	7.42	+28°	Gemelos	17.30	21.00	27°	0.30
ABRIL	Régulus	10.05	+12°	León	18.46	21.21	43°	23.56
MAYO	Espiga	13.22	-11°	La Virgen	21.11	22.39	66°	0.07
JUNIO	Arturo	14.13	+19°	Boyero	18.33	21.28	36°	0.23
JULIO	Antares	16.26	-26°	Escorpión	21.05	21.43	81°	22.21
AGOSTO	Vega	18.35	+39°	La Lira	17.45	22.00	16°	2.15
	Posición angular entre Antares y Altair				19.50	21.22	=	22.54
SETIEMBRE	Altair	19.48	+9°	Aguila	18.36	21.01	46°	23.25
OCTUBRE	Fomalhaut	22.55	-30°	Pez Austral	21.46	22.09	85°	22.32
NOVIEMBRE	Fomalhaut	"	"	"	19.44	20.07	85°	20.30
	Posic. angular entre Fomalhaut y Mira Ceti				20.53	22.09	=	23.26
DICIEMBRE	Aldebarán	4.33	+16°	Taurus	21.02	23.47	39°	2.32

AÑO 1958

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

MARZO

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

MAYO

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

SETIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

AÑO 1960

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29					

MARZO

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

MAYO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

SETIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

FIESTAS MOVIBLES DEL AÑO 1959 AL AÑO 1965

AÑOS	AÑO NUEVO	CARNAVAL	SEMANA DE TURISMO
1959	JUEVES	8, 9 Y 10 DE FEBRERO	22 A 28 DE MARZO
1960	VIERNES	28 DE FEBRERO AL 1º DE MARZO	10 A 16 DE ABRIL
1961	DOMINGO	12, 13 Y 14 DE MARZO	26 DE MARZO A 1º DE ABRIL
1962	LUNES	4, 5 Y 6 DE MARZO	15 A 21 DE ABRIL
1963	MARTES	24, 25 Y 26 DE FEBRERO	7 A 13 DE ABRIL
1964	MIERCOLES	9, 10 Y 11 DE FEBRERO	22 A 28 DE MARZO
1965	VIERNES	28 DE FEBRERO AL 2 DE MARZO	11 A 17 DE ABRIL

EL AÑO 1959

365 DIAS — 52 DOMINGOS — 52 SEMANAS MAS UN DIA

FERIADOS CIVILES

Jueves 1º de enero:	1º de Año
Martes 6 de enero:	Día de los Niños
8, 9 y 10 de febrero:	Carnaval
Domingo 22 a Domingo 28 de marzo:	Semana de Turismo
Domingo 19 de abril:	Desembarco de los Treinta y Tres
Viernes 1º de mayo:	Día de los Trabajadores
Lunes 18 de mayo:	Batalla de Las Piedras
Viernes 19 de junio:	Natalicio de Artigas. — Jura de Fidelidad a la Bandera
Sábado 18 de julio:	Jura de la Constitución
Martes 25 de agosto:	Aniversario de la Declaratoria de la Independencia
Lunes 12 de octubre:	Día de la Raza
Lunes 2 de noviembre:	Día de los Muertos
Martes 8 de diciembre:	Día de las Playas
Viernes 25 de diciembre:	Día de la Familia

1 JUEVES	La Circuncisión del Señor (Fiesta de Guardar).
2 Viernes	S. Isidoro.
3 Sábado	Sta. Genoveva.
4 DOMINGO	El Santo Nombre de Jesús.
5 Lunes	S. Telésforo.
6 MARTES	Reyes (Fiesta de Guardar).
7 Miércoles	S. Julián.
8 Jueves	S. Claudio.
9 Viernes	S. Vital.
10 Sábado	S. Guillermo.
11 DOMINGO	La Sagrada Familia.
12 Lunes	S. Arcadio.
13 Martes	Conmemoración del bautismo de N. Señor.
14 Miércoles	S. Hilario
15 Jueves	S. Pablo Ermitaño.
16 Viernes	S. Marcelo.
17 Sábado	S. Antonio Abad.
18 DOMINGO	2º de Epifanía
19 Lunes	S. Mario.
20 Martes	Stos. Fabián y Sebastián.
21 Miércoles	Sta. Inés.
22 Jueves	S. Vicente Mr.
23 Viernes	S. Raimundo de Peñafort.
24 Sábado	S. Timoteo.
25 DOMINGO	Septuagésima
26 Lunes	S. Policarpo.
27 Martes	S. Juan Crisóstomo.
28 Miércoles	S. Pedro Nolasco.
29 Jueves	S. Francisco de Sales.
30 Viernes	Sta. Martina.
31 Sábado	San Juan Bosco.

1 DOMINGO	Sexagésima.
2 Lunes	La Purificación de María.
3 Martes	S. Blas.
4 Miércoles	S. Andrés Corsino.
5 Jueves	Sta. Agueda.
6 Viernes	S. Tito.
7 Sábado	S. Romualdo.
8 DOMINGO	Quincuagésima (Carnaval).
9 LUNES	S. Cirilo de Alejandría (Carnaval)
10 MARTES	Sta. Escolástica (Carnaval).
11 Miércoles	de Cenizas (Ayuno y Abstinencia).
12 Jueves	Los Siete Fundadores.
13 Viernes	Sta. Maura (Abstnencia).
14 Sábado	S. Valentín.
15 DOMINGO	1º de Cuaresma.
16 Lunes	S. Daniel.
17 Martes	S. Teódulo.
18 Miércoles	Sta. Bernardita Soubirous.
19 Jueves	S. Conrado
20 Viernes	S. Eleuterio (Abstinencia).
21 Sábado	S. Victorino.
22 DOMINGO	2º de Cuaresma.
23 Lunes	S. Pedro Damián.
24 Martes	S. Matías.
25 Miércoles	Sta. Irene.
26 Jueves	S. Néstor.
27 Viernes	S. Gabriel de la Dolorosa (Abstinencia).
28 Sábado	S. Román.

1 DOMINGO	3º de Cuaresma.
2 Lunes	S. Heraclio.
3 Martes	S. Hemeterio.
4 Miércoles	S. Casimiro.
5 Jueves	S. Adrián.
6 Viernes	Stas. Perpetua y Felícitas (Abstinencia).
7 Sábado	Sto. Tomás de Aquino.
8 DOMINGO	4º de Cuaresma.
9 Lunes	Sta. Francisca Romana.
10 Martes	Los Cuarenta Mártires.
11 Miércoles	S. Cándido
12 Jueves	S. Gregorio P.
13 Viernes	Sta. Luisa de Marillac (Abstinencia).
14 Sábado	Sta. Matilde.
15 DOMINGO	de Pasión.
16 Lunes	S. Julián.
17 Martes	S. Patricio.
18 Miércoles	S. Cirilo de Jerusalén.
19 Jueves	SAN JOSE.
20 Viernes	Ntra. Sra. de los Dolores (Abstinencia).
21 Sábado	S. Benito.
22 DOMINGO	de Ramos.
23 LUNES	Santo.
24 MARTES	Santo.
25 MIERCOLES	Santo.
26 JUEVES	Santo.
27 VIERNES	Santo (Ayuno y Abstinencia).
28 SABADO	Santo.
29 DOMINGO	de Resurrección.
30 Lunes	S. Quirino.
31 Martes	S. Benjamín

ABRIL

1	Miércoles	S. Hugo.
2	Jueves	S. Francisco de Paulo.
3	Viernes	S. Ricardo.
4	Sábado	S. Isidoro.
5	DOMINGO	In Albis.
6	Lunes	S. Guillermo.
7	Martes	S. Epifanio.
8	Miércoles	S. Dionisio.
9	Jueves	Sta. María Cleofe.
10	Viernes	S. Ezequiel.
11	Sábado	S. León I.
12	DOMINGO	2º de Pascua.
13	Lunes	S. Hermenegildo.
14	Martes	S. Justino.
15	Miércoles	Sta. Flavia.
16	Jueves	S. Calixto.
17	Viernes	S. Aniceto.
18	Sábado	S. Apolonio.
19	DOMINGO	3º de Pascua (Fiesta Cívica).
20	Lunes	S. Cesáreo.
21	Martes	S. Anselmo.
22	Miércoles	S. Cayo.
23	Jueves	S. Jorge.
24	Viernes	S. Fidel de Sigmaringa.
25	Sábado	S. Marcos.
26	DOMINGO	4º de Pascua.
27	Lunes	S. Pedro Canisio.
28	Martes	S. Pablo de la Cruz.
29	Miércoles	S. Roberto.
30	Jueves	Sta. Catalina de Sena.

MAYO

1	VIERNES	S. José Obrero.
2	Sábado	S. Atanasio.
3	DOMINGO	Hallazgo de la Sta. Cruz.
4	Lunes	Sta. Mónica.
5	Martes	S. Pio V.
6	Miércoles	S. Juan ante Portam Latinam.
7	JUEVES	ASCENSION.
8	Viernes	La aparición de S. Miguel.
9	Sábado	S. Gregorio Nazianceno.
10	DOMINGO	Después de la Ascensión.
11	Lunes	STOS. FELIPE Y SANTIAGO.
12	Martes	Stos. Nereo y Aquileo.
13	Miércoles	S. Roberto Belarmino.
14	Jueves	S. Bonifacio.
15	Viernes	S. Juan Bautista de la Salle.
16	Sábado	S. Ubaldo.
17	DOMINGO	PENTECOSTES.
18	LUNES	S. Venancio (Fiesta Cívica).
19	Martes	S. Pedro Celestino.
20	Miércoles	S. Bernardino de Sena.
21	Jueves	S. Secundino.
22	Viernes	Sta. Rita de Casia.
23	Sábado	S. Florencio.
24	DOMINGO	La Santísima Trinidad.
25	Lunes	S. Gregorio VII.
26	Martes	S. Felipe Neri.
27	Miércoles	S. Beda.
28	Jueves	CORPUS CHRISTI.
29	Viernes	Sta. María Magdalena de Pazzis.
30	Sábado	Sta. Juana de Arco.
31	DOMINGO	LA REALEZA DE MARIA.

JUNIO

1 Lunes S. Fortunato.
2 Martes S. Eugenio P.
3 Miércoles Sta. Clotilde.
4 Jueves S. Francisco Caraciolo.
5 Viernes SAGRADO CORAZON.
6 Sábado S. Norberto.
7 DOMINGO 3º de Pentecostés.

8 Lunes S. Medardo.
9 Martes S. Feliciano.
10 Miércoles Sta. Margarita Reina.
11 Jueves S. Bernabé.
12 Viernes S. Nazario.
13 Sábado S. Antonio de Padua.
14 DOMINGO 4º de Pentecostés.

15 Lunes S. Modesto.
16 Martes Sta. Julieta.
17 Miércoles S. Manuel.
18 Jueves S. Efren.
19 VIERNES Stos. Gervasio y Protasio (Fiesta Cívica).
20 Sábado S. Silverio.
21 DOMINGO 5º de Pentecostés.

22 Lunes S. Paulino.
23 Martes Sta. Agripina.
24 Miércoles S. JUAN BAUTISTA.
25 Jueves S. Guillermo.
26 Viernes Stos. Juan y Pablo.
27 Sábado Ntra. Sra. del Perpetuo Socorro.
28 DOMINGO 6º de Pentecostés.

29 Lunes SAN PEDRO.
30 Martes SAN PABLO.

JULIO

1	**Miércoles**	La Preciosísima Sangre de Jesús.
2	**Jueves**	Ntra. Sra. del Huerto.
3	**Viernes**	S. León II.
4	**Sábado**	S. Laureano.
5	**DOMINGO**	7º de Pentecostés.
6	**Lunes**	Sta. María Goretti.
7	**Martes**	Stos. Cirilo y Metodio.
8	**Miércoles**	Sta. Isabel R.
9	**Jueves**	Sta. Verónica Giuliani.
10	**Viernes**	Los 7 Hermanos Mártires.
11	**Sábado**	S. Pío I.
12	**DOMINGO**	8º de Pentecostés.
13	**Lunes**	S. Anacleto P.
14	**Martes**	S. Buenaventura.
15	**Miércoles**	S. Enrique.
16	**Jueves**	Ntra. Sra. del Carmen.
17	**Viernes**	S. Alejo.
18	**SABADO**	S. Camilo de Lelis (Fiesta Cívica).
19	**DOMINGO**	9º de Pentecostés.
20	**Lunes**	S. Jerónimo Emiliano.
21	**Martes**	Sta. Práxedes.
22	**Miércoles**	Sta. María Magdalena.
23	**Jueves**	S. Apolinario.
24	**Viernes**	S. Francisco Solano.
25	**Sábado**	Santiago del Mayor.
26	**DOMINGO**	10 de Pentecostés.
27	**Lunes**	S. Pantaleón.
28	**Martes**	Stos. Nazario y Celso.
29	**Miércoles**	Sta. Marta.
30	**Jueves**	Stos. Abdón, Senén y Rufino.
31	**Viernes**	S. Ignacio de Loyolá.

AGOSTO

1	Sábado	S. Pedro ad Vincula.
2	DOMINGO	11 de Pentecostés.
3	Lunes	Sta. Lidia.
4	Martes	Sto. Domingo de Guzmán.
5	Miércoles	Ntra. Sra. de los Nieves.
6	Jueves	La Transfiguración del Señor.
7	Viernes	S. Cayetano.
8	Sábado	S. Marino.
9	DOMINGO	12º de Pentecostés.
10	Lunes	S. Lorenzo.
11	Martes	Stos. Tiburcio y Susana.
12	Miércoles	Sta. Clara.
13	Jueves	S. Hipólito.
14	Viernes	S. Alfredo.
15	Sábado	LA ASUNCION.
16	DOMINGO	13º de Pentecostés.
17	Lunes	S. Jacinto.
18	Martes	Sta. Elena.
19	Miércoles	S. Mariano.
20	Jueves	S. Bernardo.
21	Viernes	Sta. Juana F. de Chantal.
22	Sábado	INMACULADO CORAZON DE MARIA.
23	DOMINGO	14º de Pentecostés.
24	Lunes	S. Bartolomé.
25	MARTES	Ntra. Sra. de La Fundación (Fiesta Cívica).
26	Miércoles	S. Adrián.
27	Jueves	S. José de Calazans.
28	Viernes	S. Agustín.
29	Sábado	Ntra. Sra. de la Guardia.
30	DOMINGO	Sta. Rosa de Lima.
31	Lunes	S. Ramón Nonato.

SETIEMBRE

1	Martes	S. Gil.
2	Miércoles	S. Esteban R.
3	Jueves	S. Pío X.
4	Viernes	Sta. Rosalía.
5	Sábado	S. Lorenzo Justiniano.
6	DOMINGO	16º de Pentecostés.
7	Lunes	Sta. Regina.
8	Martes	Natividad de la Sma. Virgen.
9	Miércoles	S. Pedro Claver.
10	Jueves	S. Nicolás de Tolentino.
11	Viernes	Stos. Primo y Jacinto.
12	Sábado	S. Leoncio.
13	DOMINGO	17º de Pentecostés.
14	Lunes	Exaltación de la Sta. Cruz.
15	Martes	Los 7 dolores de la Sma. Virgen.
16	Miércoles	Sta. Lucía.
17	Jueves	Las Llagas de S. Francisco.
18	Viernes	S. José de Cupertino.
19	Sábado	S. Jenaro.
20	DOMINGO	18º de Pentecostés.
21	Lunes	S. Alejandro M.
22	Martes	Sto. Tomás de Villanueva.
23	Miércoles	S. Lino.
24	Jueves	Ntra. Sra. de la Merced.
25	Viernes	S. Fermín.
26	Sábado	Stos. Cipriano y Justina.
27	DOMINGO	19º de Pentecostés.
28	Lunes	S. Wenceslao.
29	Martes	S. Miguel Arcángel.
30	Miércoles	S. Jerónimo.

OCTUBRE

1	Jueves	S. Remigio.
2	Viernes	Los Santos Angeles Custodios.
3	Sábado	Sta. Teresita del Niño Jesús.
4	DOMINGO	20º de Pentecostés (Día del Obispo).
5	Lunes	Sta. Cristina.
6	Martes	S. Emilio.
7	Miércoles	Ntra. Sra. del Rosario.
8	Jueves	Sta. Brigida.
9	Viernes	S. Dionisio Areopagita.
10	Sábado	S. Francisco de Borja.
11	DOMINGO	La Maternidad Divina de María.
12	LUNES	Ntra. Sra. de Luján (Fiesta Cívica).
13	Martes	S. Eduardo.
14	Miércoles	S. Evaristo.
15	Jueves	Sta. Teresa de Jesús.
16	Viernes	S. Gerardo de Magela.
17	Sábado	Sta. Margarita Ma. Alacoque.
18	DOMINGO	S. Lucas.
19	Lunes	S. Pedro de Alcántara.
20	Martes	Sta. Irene.
21	Miércoles	San Antonio Ma. Gianelli.
22	Jueves	Sta. María Salomé.
23	Viernes	S. Juan Capistrano.
24	Sábado	S. Rafael Arcángel.
25	DOMINGO	CRISTO REY.
26	Lunes	S. Luciano.
27	Martes	S. Florencio.
28	Miércoles	Stos. Simón y Judas.
29	Jueves	S. Narciso.
30	Viernes	S. Alfonso Rodríguez.
31	Sábado	S. Quintín.

NOVIEMBRE

1 DOMINGO	Todos los Santos.
2 LUNES	Fieles Difuntos.
3 Martes	S. Germán.
4 Miércoles	S. Carlos Borromeo.
5 Jueves	Stos. Zacarías e Isabel.
6 Viernes	S. Leonardo.
7 Sábado	S. Ernesto.
8 DOMINGO	5º de Epifanía.
9 Lunes	S. Orestes.
10 Martes	S. Andrés Avelino.
11 Miércoles	S. Martín.
12 Jueves	S. René.
13 Viernes	S. Estanislao de Kostka.
14 Sábado	S. Josafat.
15 DOMINGO	4º de Epifanía.
16 Lunes	S. Edmundo.
17 Martes	S. Gregorio.
18 Miércoles	Dedicación de las Basílicas de S. Pedro y S. Pablo.
19 Jueves	Sta. Isabel.
20 Viernes	S. Félix.
21 Sábado	La Presentación de la Sma. Virgen. .
22 DOMINGO	24 de Pentecostés.
23 Lunes	S. Clemente.
24 Martes	S. Juan de la Cruz.
25 Miércoles	Sta. Catalina.
26 Jueves	S. Silvestre.
27 Viernes	Ntra. Sra. de la Medalla Milagrosa.
28 Sábado	Sta. Catalina Labouré.
29 DOMINGO	1º de Adviento.
30 Lunes	Sta. Maura.

DICIEMBRE

1 Martes	S. Eloy.
2 Miércoles	Sta. Bibiana.
3 Jueves	S. Francisco Javier.
4 Viernes	S. Pedro Crisólogo (Abstinencia).
5 Sábado	Sta. Cristina.
6 DOMINGO	2º de Adviento.
7 Lunes	S. Abrosio (Ayuno y Abstinencia).
8 MARTES	INMACULADA CONCEPCION.
9 Miércoles	S. Siro.
10 Jueves	Ntra. Sra. de Loreto.
11 Viernes	S. Dámaso (Abstinencia).
12 Sábado	Ntra. Sra. de Guadalupe.
13 DOMINGO	3º de Adviento.
14 Lunes	S. Justo.
15 Martes	S. Lucio.
16 Miércoles	S. Eusebio (Ayuno y Abstinencia).
17 Jueves	S. Lázaro.
18 Viernes	Ntra. Sra. de la Esperanza (Abstinencia).
19 Sábado	S. Dario.
20 DOMINGO	4º de Adviento.
21 Lunes	Sto. Tomás.
22 Martes	S. Flaviano.
23 Miércoles	S. Evaristo (Ayuno y Abstinencia).
24 Jueves	S. Gregorio.
25 VIERNES	NAVIDAD.
26 Sábado	S. Esteban.
27 DOMINGO	Dentro de la Octava de Navidad.
28 Lunes	Stos. Inocentes.
29 Martes	Sto. Tomás.
30 Miércoles	S. Sabino.
31 Jueves	S. Silvestre.

Provechosas orientaciones

METEOROLOGICAS y ASTRONOMICAS

Campaña iniciada ante los Liceos de todo el país.

• Por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO

SIENDO imposible el compendiar siquiera, cuanto hemos realizado en favor de la acción extensiva respecto a ambos dominios científicos enunciados, nos limitaremos a destacar las ventajas que entraña la adopción de las respectivas preconizaciones.

Previamente —no obstante —habremos de referirnos en carácter general, a algunas consideraciones que evidencian, no solamente el aspecto constructivo de tales propósitos, sino la necesidad de que sean atendidos los mismos; singularmente cuanto se refiere al tiempo y el clima, en virtud de razones prácticas inmediatas.

En efecto: si de acuerdo a un mal entendido concepto de "utilidad", se concede escasa atención a la Astronomía, resulta que también por desconocimiento del vasto dominio de aplicación práctica que comprende, se menosprecia a la Meteorología, siendo frecuente se considere involucradas a ambas ciencias. Lo cual prueba la ignorancia a que hacemos referencia.

De todo lo cual se deriva, que si por reclamarse un burdo criterio de "provecho" —mezcla de extremado materialismo y agudizado utilitarismo— se desdeña la sublimizadora contemplación del espacio infinito, atrofiando ventajosas expansiones superiores del espíritu; resulta que en cuanto atañe al tiempo y el clima, por subestimarse su importancia, no sólo se experimentan malas consecuencias en la salud, sino que las industrias madres sufren la sanción de ingente tributo, por dicho desconocimiento.

1ª Parte

METEOROLOGIA PRACTICA Y ESPECULATIVA

Desde que fundamos la Sociedad Meteorológica del Instituto de Estudios Superiores, nuestra preocupación se definió en el sentido de responder a una finalidad práctica. Y fue así, que sucesivamente fuimos robusteciendo la consigna desde entonces adoptada: *posible capacitación ruralista para interpretar el tiempo atmosférico.*

Al principio recurrimos a una actitud divulgativa, de cuanto conocimiento asequible pudiera satisfacer dicho propósito. Pero pronto, el propio entusiasmo y convicción respecto a las ventajas que representaría el logro de una planificación

adecuada, nos impuso el sucesivo aporte de concepciones originales, que han llegado a constituir toda una estructuración. De tal manera que, *si aquellos primeros esfuerzos* representaron prerrogativa estimable, ahora se puede hablar de una Organización especial y "*sui generis*".

Así surgió el denominador MANUAL DE OBSERVATORIOS POPULARES, al que siguió inmediatamente, un SUPLEMENTO como *programa de acción*, destinado a una profusa divulgación y aplicación práctica extensiva.

Es entonces, ante la imposibilidad de una reproducción del mismo (puede solicitarse a la Sociedad de Meteorología, Constituyente 1711 — Montevideo), que hemos resuelto detenernos en algunos tópicos y motivaciones más destacables.

EL PRONOSTICO DE LAS FUTURAS ALTERNATIVAS DE LA TEMPERATURA. — *Con el fundamento* de la tesis personal denominada "*Instante medio climatológico diarno*", son posibles múltiples especulaciones, que *involucradamente* representan la reconstrucción integral, de la futura fluctuación u onda térmica diaria; admitiendo su aplicación al pronóstico de heladas (ver Almanaque Banco Seguros para 1958).

RECONOCIMIENTO DE SEQUIAS Y PERIODOS LLUVIOSOS. — Si bien las reglas que pasaremos a reproducir, originariamente emanan de una razón conceptual aplicable en base a nuestra determinación de *índices de frecuencia estadística de lluvias*, resulta que, al estar involucradas dichas conclusiones, en los métodos en que se fundan nuestros pronósticos a largo plazo, pueden servir de referencia *al efecto*, las informaciones que proporcionamos en otro lugar de este Almanaque (las *Informaciones meteorológicas y astronómicas*").

1º Una SEQUIA, es posible identificarla en cuanto se ha iniciado, juzgando por el incumplimiento de dos fechas consecutivas, en cuyas oportunidades se producirán nublados y *estado "amenazante"*, que luego se disiparán, reproduciendo la misma alternativa, ante la indicación inmediata. El preconocimiento de su FINALIZACION, *se deducirá por el* restablecimiento de la normalidad, o correspondencia de precipitaciones en las fechas preestablecidas.

2º Los PERIODOS LLUVIOSOS, son también previsibles, cuando se constata la continuación del mal tiempo, después de haberse producido la perturbación esperada, de acuerdo a estas indicaciones; permitiendo suponer —en tal caso— su PROLONGACION Y ENLACE con la otra fecha más próxima, *establecida por este método.*

3º LA MODALIDAD PLUVIOMETRICA que sucesivamente ha de caracterizar a un mes o estación en curso, SE REFLEJA en virtud de la limitación de frecuencia, a las fechas prefijadas, o intercalación, por el contrario, de otros días de lluvia; debiéndose vaticinar en este último caso, REGIMEN LLUVIOSO.

MEDICION Y CONTRALOR DE LA LLUVIA. — Si consideramos la fundamental importancia que representa la lluvia en cualquiera de los aspectos agropecuarios, no se concibe que puedan existir ruralistas indiferentes a la imperiosa necesidad de adoptar algún procedimiento de contralor del "capital" que representa el invalorable aporte de las nubes. Al respecto, entre los proce-

dimientos que difundimos, nos referiremos al más simple.

Cualquier recipiente de forma cilíndrica, que para el caso puede ser una latita de indiferente tamaño, a condición de que su base tenga el mismo diámetro que la parte superior, sirve para el propósito impuesto. Entendido, la parte superior debe estar totalmente abierta —o sea terminada a "filo"— debiéndosele ubicar en un lugar libre de obstáculos, bien verticalmente y asegurada sobre un trozo de tronco.

Después de cada lluvia, acudiremos a este "pluviómetro" improvisado, introduciendo verticalmente una varilla o ramita, de manera que toque el fondo. Determinando luego la *longitud mojada en milímetros*, obtendremos la equivalencia de litros de agua caída por metro cuadrado. Si queremos saber cuánto corresponde a una hectárea, bastará multiplicar en cada caso, aquella medida por *diez mil* (relación metros cuadrados en la hectárea).

CONTRALOR DEL COMPORTAMIENTO CLIMATOLOGICO EN EL CURSO DEL AÑO. — Al efecto, hemos difundido profusa y gratuitamente, diez y ocho mil ejemplares de un modelo de PLANILLA que permite llevar la historia del tiempo, sin requerimiento de aparatos y con prescindencia de capacitación previa especial.

Su adopción representa valiosa fuente de consulta retrospectiva, a la vez que faculta para especular respecto a modalidad climatológica regional, hacia el mejoramiento y orientación de planificaciones agropecuarias.

PREVISION POPULAR DEL TIEMPO ATMOSFERICO. — En virtud de la importancia —muchas veces decisiva— que significa esta posibilidad, le dedicamos especial atención en trabajo aparte, que se publica en este Almanaque.

2ª Parte

SECTOR ASTRONOMIA

Razón conceptual previa

Ante la exhortación de que se aliente esta noble inquietud, suele presumirse que para su realización es imprescindible tener a disposición —como mínima exigencia— un modesto telescopio: suponiéndose también —equivocadamente— que de lo contrario es inútil encarar tal posibilidad.

En consecuencia, oportuno será recordar, que Copérnico nos legó su genial concepción de la estructura del Universo, antes de que se inventara el telescopio; como —asimismo— el añadir que Galileo, otro de los forjadores de la Astronomía científica, realizó sus sorprendentes descubrimientos, con un anteojo de sólo cinco centímetros de objetivo.

Corresponde entonces aclarar —en primer término— que las más seductoras atracciones e inefables expansiones astronómicas, están al alcance de todos, mediante el instrumento del cual hemos sido dotados: la vista. Debiéndose acotar, que la simple observación natural, tiene la ventaja de la amplitud, en cuanto a relaciones y panorama general.

De manera que, sin menoscabo de la aspiración que todos deben anhelar, en cuanto a poder observar las maravillas del firmamento a través de adecuados anteojos astronómicos, queremos destacar —y exaltar— la posibilidad extensiva de la dedicación de referencia, aún cuando se carezca de tales medios. Pues, antes

de pensar en el telescopio... hay que comenzar por saber *identificar* los astros, interpretar el mecanismo celeste y reconocer el ritmo del desfile estelar en el curso del año; todo lo cual, ya representa seductor programa de acción.

Es así, como previamente, en carácter de consideraciones, debe admitirse la importancia que representan las siguientes posibilidades accesibles a todos quienes se encauzan correctamente, despojados de simple novelería: *a)* la observación a simple vista, brinda una sensación de conjunto, a la vez que la más clara objetividad, en cuanto a posiciones *relativas de los astros* y concentraciones —o apiñamientos— de estrellas; *b)* ciertas apreciaciones y noción de sorprendente maravilla, cual el curso de la Vía Láctea (cuya mayor concentración en Sagitario, es digna de destacar), son encanto de la observación general; *c)* por otra *parte*, *el reconocimiento de estrellas* y constelaciones, como asimismo la apreciación del ritmo de culminación en el pasaje meridiano, durante el curso del año, —regularidad a la que hemos denominado "desfile estelar",— son más que suficientes motivos —lo repetimos— *para examinar y razonar; d)* complementariamente, observando al comienzo de la noche y antes del alba, se pueden constatar las distintas apariencias del cielo, que corresponden a estaciones opuestas del año; *e)* para finalizar esta enumeración de motivos, acotaremos que, la *sorpresiva aparición de estrellas* fugaces, singularmente frecuentes en ciertas épocas del año, se suma a las incontables sensaciones de placer superior que experimenta el espíritu ante la observación astronómica, —dignificante del alma humana—, constituyendo esparcimientos realizables, sin poseer ningún instrumento.

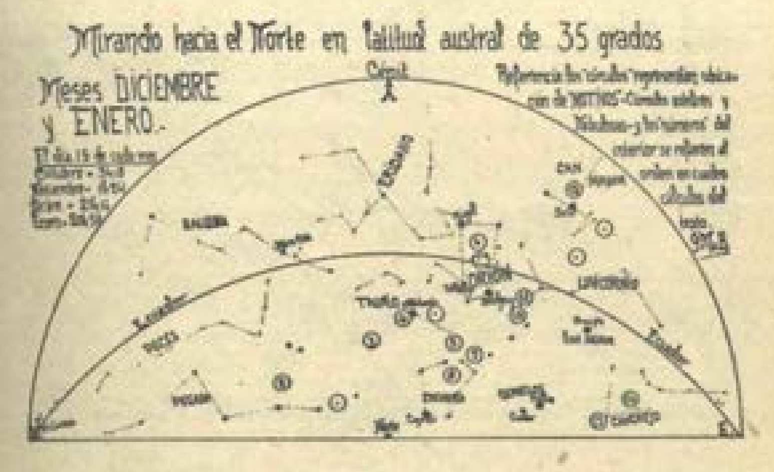
Lo reiteramos: lejos de nuestro propósito, el contrarrestar las legítimas e ideales aspiraciones, tendientes a que cada aficionado tenga en su *poder* y al alcance, una luneta o anteojo astronómico. Conceptuamos por el contrario —que nadie debiera desconocer —entiéndase bien— la inefable impresión que proporciona, haberse asomado al espacio infinito, aún cuando fuere una sola vez en la vida, a través de la poderosa "ventana" que nos abre un telescopio.

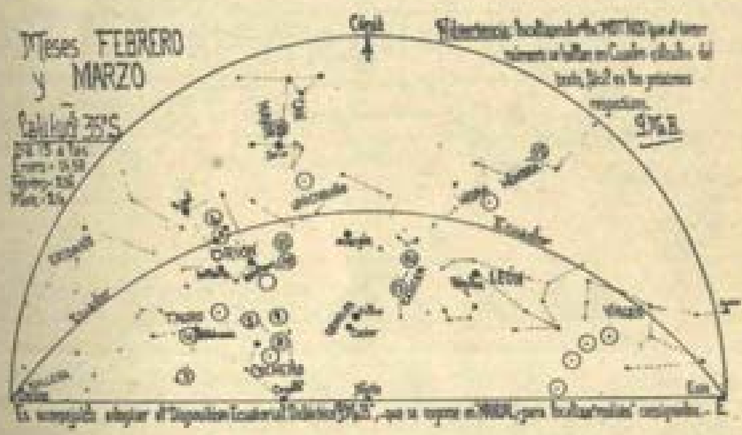
Concretamos: siendo que a nuestro entender, *la humanidad* sería más noble y de sanos sentimientos, si fuera común y generalizada, *la observación consciente del firmamento*, queremos —justamente— destacar que el obstáculo para el logro de este desiderátum, no debe radicar en la dificultad de adquirir *aparatos*.

Una acertada sentencia filosófica, expresa: "los obstáculos no están fuera, sino dentro de nosotros mismos". Pues —entonces— primero capacitación, inquietud, extasiamiento en la asidua contemplación del Cosmos; luego, como corolario, ante el *ferviente e intenso deseo que* estas "excursiones" habrán de suscitar, fácilmente sacrificaremos muchos gastos superfluos, en honor de poder comprar el anhelado "ojo del infinito".

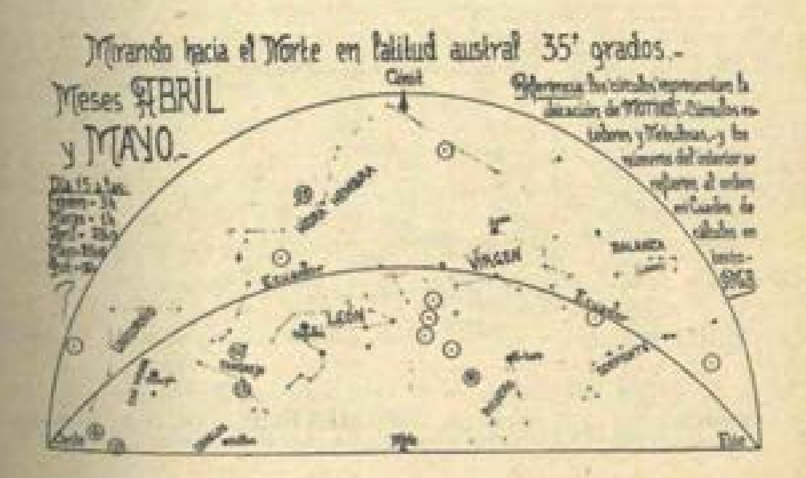
Justamente, habiéndose reservado para el final, una buena noticia al respecto, podemos *adelantar que*, en base a diseños y posibilidades estudiadas por el suscrito, ya no es un problema el adquirir un anteojo astronómico (refractor o reflector, a elección). Escribir a la SOCIEDAD METEOROLOGICA (Constituyente Nº 1711 — Montevideo).

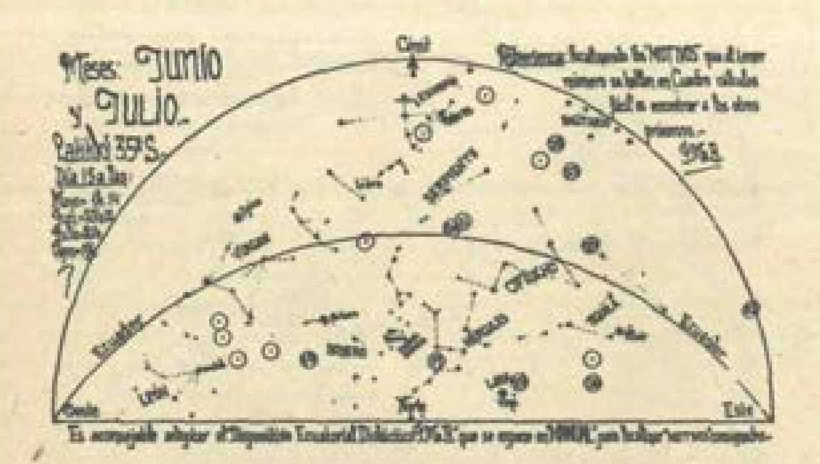
Mirando hacia el Norte en latitud austral de 35 grados



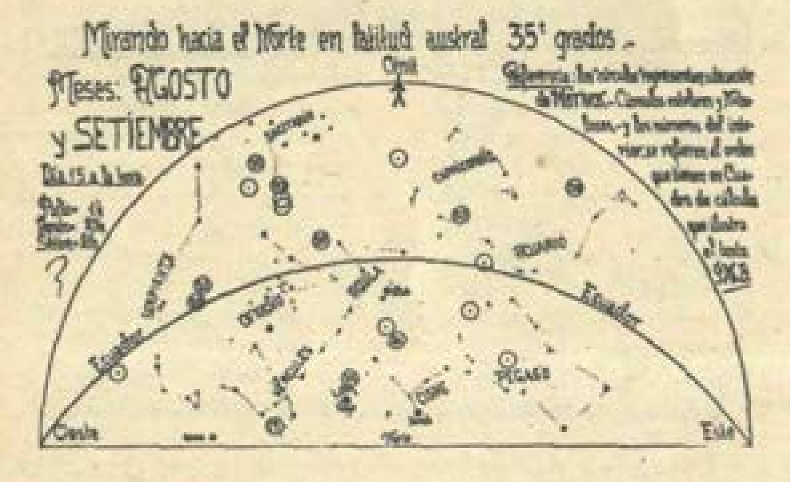


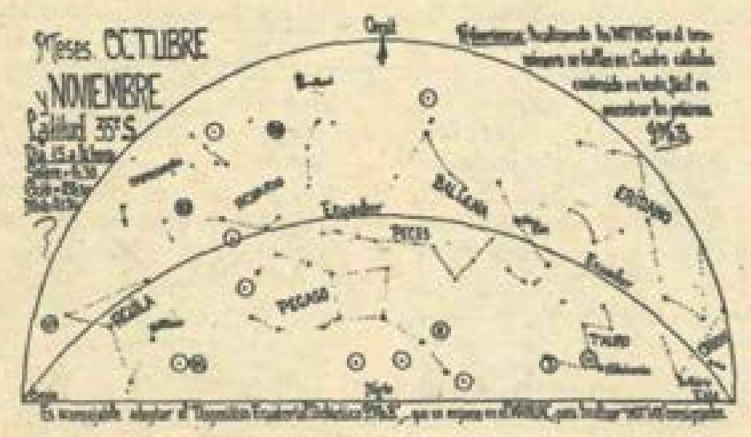
Mirando hacia el Norte en latitud austral 35° grados.-

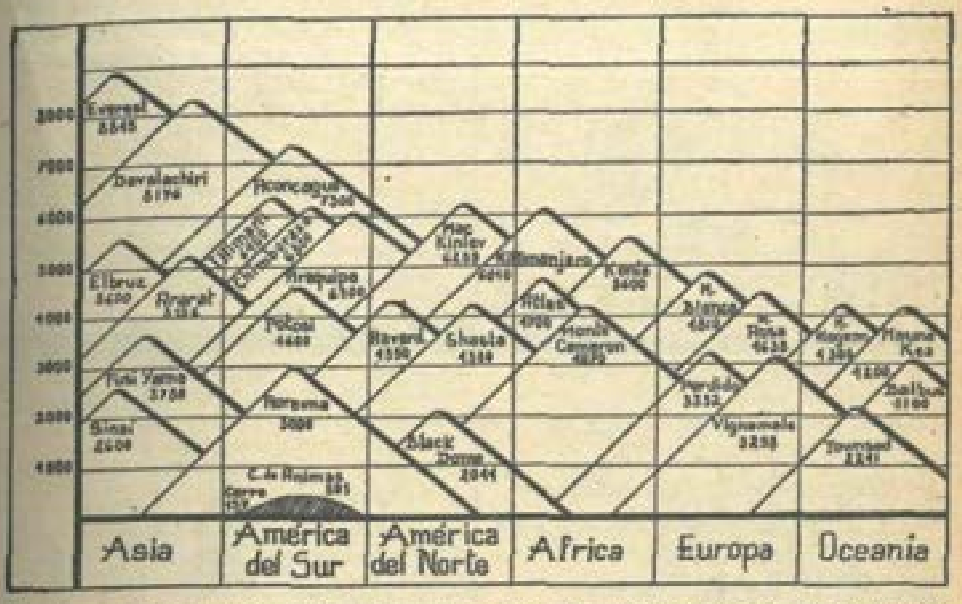




Mirando hacia el Norte en latitud austral 35° grados.-





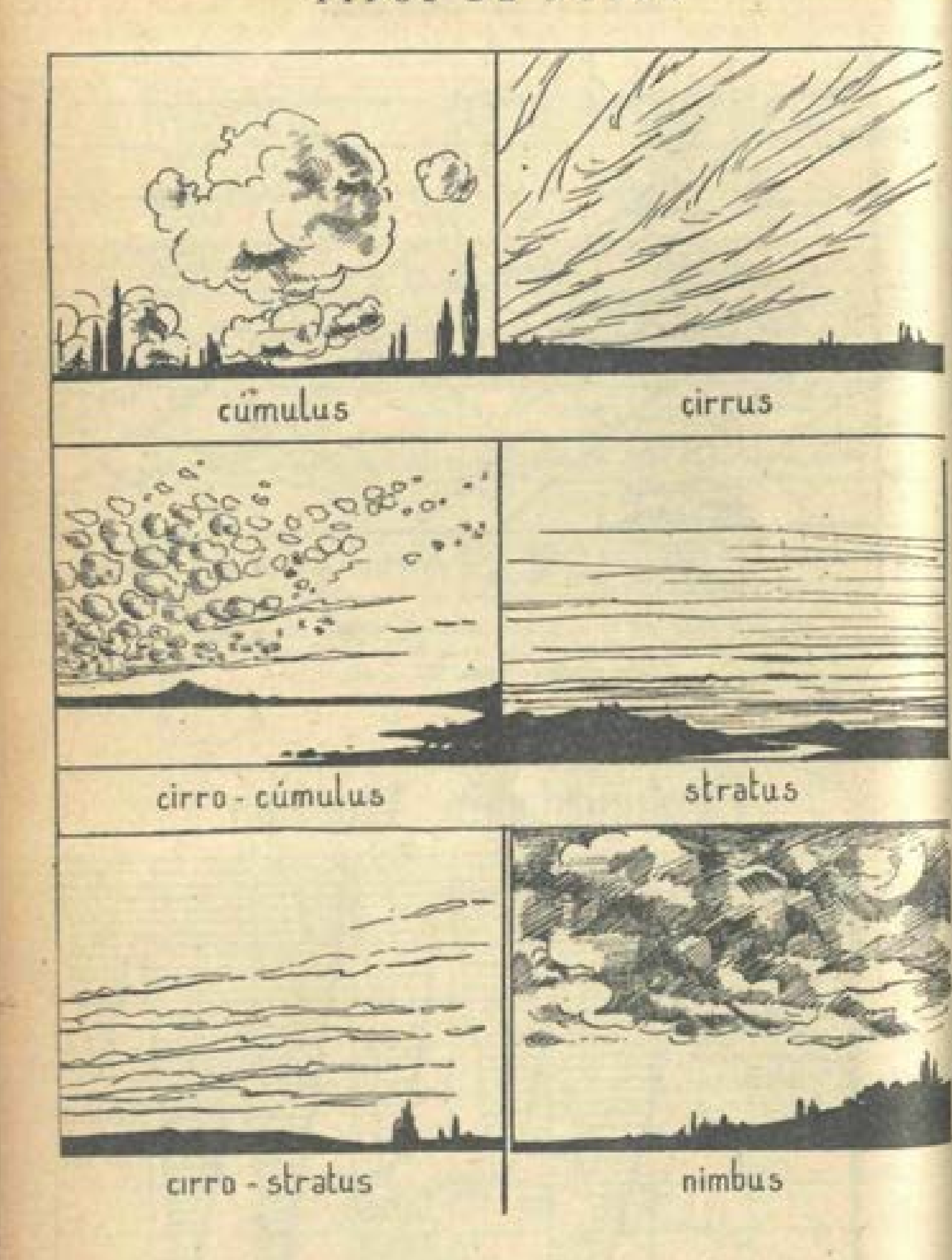


Para dar una idea aproximada de estas grandes cimas del mundo, hemos incluído en América del Sur, la altura máxima en el Uruguay (Sierra de Animas) 501 metros y el representativo Cerro de Montevideo, 137 metros.

Profundidades Marinas

1000
2000
3000
4000
5000
6000
7000
8000
9000
10.000
11000

M. del Norte
Báltico
3.500
Océano G. Artico
Norte 8.526
Sur 7.230
Océano Atlántico
7.000
Océano Indico
Norte 10.430
Sur 9.430
Océano Pacífico
4.945
Océano Antártico


cúmulus
cirrus
cirro - cúmulus
stratus
cirro - stratus
nimbus

ACONTECIMIENTOS NACIONALES QUE CUMPLEN SU PRIMER CENTENARIO EN EL CORRER DEL AÑO 1959

• Por ALFREDO MARIO FERREIRO

ENERO

1º *Elecciones.* — Resultan electos para Alcaldes Ordinarios, Defensor de Menores y suplentes de ambos cargos, respectivamente, los ciudadanos Apolinario Gayoso (Supl.: Atanasio C. Aguirre y Adolfo Lapuente) y doctor Benito Baena (Supl.: Manuel J. Errazquin y Manuel Illa).

2 *Firma de un tratado.* — Andrés Lamas, ministro del Uruguay ante el emperador del Brasil, firma en Río de Janeiro, el tratado de Alianza llamado de "neutralización", en complemento de la Convención Preliminar de Paz de 27 de agosto de 1828.

12 *Fin del pago de un peaje.* — El Poder Ejecutivo intima a los concesionarios el retiro de las barreras del puente del Arroyo Seco, haciendo cesar el cobro del peaje, por no existir en el contrato estipulación alguna que lo autorice.

13 *Fallecimiento de un músico.* — Muere en Montevideo Francisco José Debali, compositor y director de orquesta, que colaboró con Francisco Quijano en la música del Himno Nacional.

17 *Fundación de una escuela.* — Procédese en el Cerro a la inauguración de un establecimiento público de enseñanza primaria.

26 *Expulsión de religiosos.* — El Poder Ejecutivo, desempeñado por Dn. Gabriel A. Pereira, procede a la expulsión de los individuos que formaban la orden de los jesuitas.

29 *Venta de lotería.* — El Poder Ejecutivo autoriza a la Junta Económico - Administrativa el enajenamiento del juego de la Lotería del Hospital de Caridad.

FEBRERO

1 *Naufragio.* — En la Peña del Bagre, casi a la entrada de Montevideo, naufraga la goleta argentina "Filomena".

9 *Compra de la lotería.* — Don José Vázquez Sagastume ofrece comprar, por dos años, por la suma de ciento cuarental mil pesos ($ 140.000), anuales, pagaderos en veinticuatro mensualidades de seis mil patacones cada una, el derecho exclusivo dé la Lotería de números que se juega en la República.

14 *Renuncia de un Jefe Político.* — Acéptase la renuncia del cargo de jefe político del departamento de la Colonia, elevada al Gobierno por el comandante Juan P. Pastrana, designándose en su lugar al comandante Francisco Laguna.

19 *Nuevo Cónsul.* — Queda reconocido Dn. Jaime Cibils en el carácter de Cónsul de la República de Chile en Montevideo, cargo que le acuerda la patente que ha presentado al Gobierno nacional.

MARZO

1 *Violento temporal.* — Un recio temporal causa grandes daños en toda la extensión del País.

3 *Nombramiento de un Cónsul.* — El Poder Ejecutivo designa Cónsul General ante el gobierno chileno a Dn. José Cecilio Arrieta.

7 *Muerte de un militar.* — Fallece en Montevideo el coronel Don Francisco Lasala, uno de los más ilustrados militares del viejo ejército uruguayo, guerrero en las luchas por la independencia nacido en Buenos Aires el 27 de octubre de 1805, hijo de Martín Lasala y Margarita Oribe.

29 *Institución de beneficencia.* — En San Fructuoso (actual ciudad de Tacuarembó), se instala la Sociedad de Beneficencia, que preside Da. Agustina Valdés de Píria.

ABRIL

1º *Fallecimiento de un educacionista.* — Muere el patriota, educacionista y presbítero Dn. Domingo Victorio de Achaga, a los 78 años.

3 *División territorial.* — Promúlgase una ley que ordena la división del territorio nacional en dos secciones judiciales, siendo la primera, Montevideo y Canelones y la 2ª, el resto del País.

11 *Naufragio en el Este.* — Debido a la extraordinaria violencia de un temporal naufraga en las costas de Garzón (Rocha) el bergantín británico "Minalto".

16 *Fundación de una ciudad.* — Se procede a la fundación de la Villa Independencia, en el paraje Fray Bentos del actual departamento de Río Negro, población que vino a ser la capital de este territorio cuando fue segregado del de Paysandú.

24 *Fundación de escuelas.* — En los parajes montevideanos conocidos por Paso del Molino y Reducto se procede a la apertura de una escuela pública en cada uno de ellos.

26 *Permiso a religiosos.* — Otorga a los franciscanos el Poder Ejecutivo el correspondiente permiso para instalar una capilla y un hospital en la llamada ciudad Nueva, en Montevideo.

MUERTO EN EL CAMPO DE HONOR. — A la muerte de La Tour d'Auvergne, *dispuso Bonaparte que todos los días se le llamara en la lista, como si continuase en el servicio, y que un granadero respondiese: "Muerto en el campo de honor". La frase fue adoptada por casi todos los ejércitos para casos análogos.* — (V. Vega: Dicc. de frases célebres).

2 *Nombramiento de un jefe.* — Es designado jefe Político de Cerro Largo, el señor coronel Don Agustín Muñoz.

3 *Suplencia en la Cámara Baja.* — Dn. Juan J. Barbosa reemplaza, por suplencia, en la Cámara de Diputados, a Dn. Hermenegildo Solsona.

17 *Exoneración de varios Diputados.* — Por su militancia contraria al régimen político de la época, la Comisión de Peticiones de la Cámara de Diputados aconseja, y así lo resuelve aquel Cuerpo, la exoneración de sus bancas de los señores Representantes Julio Herrera y Obes, Alejandro V. Chucarro, Héctor G. Wich, Juan José de Herrera, Carlos A. Lerena, Antonio O. Villalba, Joaquín Requena y García y Agustín de Vedia, convocándose a los respectivos suplentes.

22 *Reconocimiento de un Cónsul.* — El Gobierno reconoce a Don Antonio Demarchi como Cónsul de la Confederación Helvética.

26 *Nuevo Vicario Apostólico.* — Para llenar la vacante motivada por el fallecimiento de monseñor José Benito Lamas, es nombrado Vicario Apostólico de la República, monseñor Dn. Jacinto Vera.

31 *Neutralización de la República.* — El diputado Dn. Cándido Juanicó presenta a la Cámara a que pertenece un proyecto por el que se declara la neutralización del Uruguay para con las naciones que acepten participar de tal ventaja.

JUNIO

15 *Franqueo postal.* — Díctase el decreto que impone el uso del sello postal para el franqueo de la correspondencia epistolar, no dándose curso a ninguna clase de envíos que no se despachen en esa forma.

21 *Conversión de la Deuda.* — Trátase en el Senado el convenio con el barón de Mauá para la conversión de la Deuda Pública uruguaya.

23 *Cesantías y nombramientos.* — El Poder Ejecutivo, desempeñado por Dn. Gabriel A. Pereira, dispone la cesantía en su cargo de Dn. Federico Nin Reyes, que desempeñaba los ministerios de Hacienda y Relaciones Exteriores, designando en su lugar a Dn. Cristóbal Salvañach. También es declarado cesante Don Vicente V. Vázquez que ocupaba el cargo de Comisario General de la República, nombrado en mayo del año anterior para integrar la Comisión Mixta Oriental Anglo - Francesa, reemplazándole con Dn. Manuel Errasquin.

30 *Baja de un jefe.* — Es eliminado del escalafón militar el señor general Dn. Venancio Flores, a raíz de que encontrándose en la Argentina, con permiso de nuestro Gobierno, púsose, con algunos jefes y oficiales uruguayos, a órdenes del de la Confederación Argentina.

1 *Cátedra de dibujo.* — En la Universidad queda establecida la cátedra de dibujo, que viene a confiársele al talentoso artista maragato Dn. Eduardo Dionisio Carbajal (1831-1895) muchas de cuyas telas se exhiben en el Museo Histórico Nacional.

4 *Muerte de un jefe.* — Fallece en Montevideo, donde había nacido el 20 de octubre de 1790, el general Dn. Pedro (Hilario Valerio) Lenguas, soldado de la Independencia.

7 *Expatriación de un jefe.* — Electo Dn. Gabriel Antonio Pereira Presidente de la República en 1856, candidato del Pacto de la Unión, entre los generales Flores y Oribe, trató el mandatario de liberarse de la tutela política de Flores por lo que éste, acompañado por algunos de sus hijos resuelve radicarse en Buenos Aires.

14 *Alumbrado a gas.* — Una ley viene a autorizar al Poder Ejecutivo para renovar por el término de veinte años el contrato con los empresarios del alumbrado a gas de la ciudad de Montevideo.

16 *Demolición de las murallas.* — Dn. Gabriel Antonio Pereira, que ejercía el Poder Ejecutivo, expide un decreto por el que dispone que a fin de mes deberá iniciarse la demolición de las murallas, baterías y contraescarpas del recinto de las antiguas fortificaciones de la ciudad de Colonia, capital del departamento del mismo nombre.

18 *Nombramiento de un Rector.* — La Sala de Doctores y Bachilleres de la Universidad Mayor de la República, designa Rector de la misma al doctor Fermín Ferreira y al doctor Joaquín de Salterain para el cargo de vicerrector.

22 *Nacimiento de un periodista.* — Nace en la ciudad de Colonia el periodista y abogado, doctor Teófilo Gil, radicado en Mercedes, donde fundó el Club Progreso y dirigió el periódico "El Constitucional". Vuelto a Montevideo en 1884 se graduó de abogado e hizo periodismo junto a su condiscípulo Dn. José Batlle y Ordóñez, que combatía la dictadura de Máximo Santos, por lo que hubo de refugiarse en Buenos Aires. Como integrante de un ejército revolucionario volvió al país en 1886, muriendo de un balazo, el 31 de marzo de aquel año en la batalla del Quebracho, perdida por los revolucionarios.

23 (Ver exoneración de ministros, con junio).

30 *Naufragio.* — Cerca del cabo de Santa María, en la costa atlántica uruguaya, naufraga el buque brasileño "Vigilante".

VIVA LA PEPA. — Este fue el grito que fomentó la revolución de Riego en 1820. La "Pepa", era la constitución de 1812 —llamada así por haber sido jurada el 19 de marzo, día de San José— y el viva abogaba por su restablecimiento.

AGOSTO

1 *Neutralización de la República.* — *Procédese a* la promulgación de la ley que neutralizaba la República de la tutela que, en su vida *independiente*, venían ejerciendo potencias que aún se consideraban con ese derecho. En uno de sus apartados la ley declara terminantemente que la República se declara neutralizada para con todas las naciones que acepten su neutralización y que, recíprocamente, la respeten y mantengan. Sobre esta base el Poder Ejecutivo llevará adelante con las potencias amigas y, especialmente, con Francia, Inglaterra, España y los Estados Unidos, la negociación de neutralización ya iniciada con Brasil y la Confederación Argentina.

14 *Piedra fundamental de la Rotonda del Central.* — Con una solemne ceremonia es colocada en el predio del Cementerio Nuevo, llamado luego Central, la piedra fundamental de la Rotonda y Panteón Nacional.

26 *Fundación de una escuela.* — Decreta la Junta Económico-Administrativa de Montevideo la fundación de una escuela central de carácter público, poniendo al frente de la misma al profesor Dn. Albear Mouret.

SETIEMBRE

7 *Nacimiento de un político.* — Nace en Montevideo el doctor Dn. Juan Campisteguy Oxcoby, oficial del Ejército, Presidente Constitucional, (1927 - 1931), abogado, político, legislador, ministro, fallecido en la capital de la República el 4 de setiembre de 1937.

11 *Asociación de hombres de letras.* — El Consejo Universitario presta su aprobación al proyecto de bases para la fundación de una Asociación Literaria, presentado por el presbítero Dn. Cesáreo González.

14 *Muerte de un maestro de obras.* — Fallece en Montevideo Don Aimé Aulbourg, profesional de arquitectura, francés, venido al país con las fuerzas francesas cuando el sitio Grande, autor de numerosas obras, que iniciara su actuación pública como teniente habilitado del 2º Regimiento de Infantería.

16 *Estreno teatral.* — La actriz Matilde Duclós estrena en el teatro Solís el drama en un prólogo y tres actos, "Espinas de la Orfandad", del doctor José Pedro Ramírez, ministro de Estado, legislador, orador y periodista (1836-1913).

25 *Aparición de un periódico.* — Dirigido por Dn. José de la Hanty, aparece en la ciudad de Salto el periódico "El Salteño", primero del litoral.

OCTUBRE

1 *Reaparición de un diario.* — Aparece en Buenos Aires, una vez derribada la dictadura de Rosas, el diario "Comercio del Plata", que fundara y dirigiera en Montevideo hasta el día en que fuera asesinado —20 de marzo de 1848—, el Dr. Florencio Varela. En la capital argentina le dirigieron los doctores Miguel Cané y Nicolás Avellaneda.

4 *Recompensa a un jefe.* — Como premio a los importantes servicios prestados a la República, el Poder Ejecutivo, desempeñado a la sazón por Dn. Gabriel Antonio Pereira, asciende al grado de brigadier general al militar, historiador, hombre de letras, ministro y guerrero de la Independencia, Dn. Antonio Díaz Soriano, nacido en Buenos Aires en 1831 y fallecido en Montevideo en 1869.

27 *Fallecimiento de un periodista.* — Deja de existir en Montevideo Dn. José Pedro Pintos, periodista y político, oriundo de Maldonado, donde había nacido en 1832.

NOVIEMBRE

9 *Créditos del Estado.* — El Poder Ejecutivo acepta la renuncia presentada por el doctor José A. Montero, de Miembro de la Comisión que comprobaba los Créditos contra el Estado, nombrando en su reemplazo a Dn. Marcos Baeza.

12 *Renuncia de un Agente Fiscal.* — Se acepta la renuncia del señor teniente coronel Dn. Jacinto Barbat del cargo de Procurador Fiscal del Departamento de Tacuarembó, designándose en su lugar a Dn. Lino Herosa.

21 *Anexamiento.* — Se dispone el anexamiento a la Escribanía de Gobierno y Hacienda del Archivo General de la Nación.

DICIEMBRE

10 *La Cirugía en el Uruguay.* — Por primera vez un médico criollo —el doctor Juan Gualberto Méndez, 1825 - 1883—, practica la traqueotomía para salvar la vida de una niña atacada de crup. El doctor Méndez fue además de cirujano especializado en París, político y hombre de letras.

12 *Nuevo Vicario Apostólico.* — Monseñor Jacinto Vera, nuevo Vicario Apostólico y Gobernador Eclesiástico del Uruguay, tras la ceremonia de estilo, toma posesión de su cargo en Montevideo, prestando juramento ante los Poderes Públicos al día siguiente.

CRONOLOGIA

En este año de 1959, cúmplense:

2637, de la fundación de Cartago;

2712, de la de Roma;

1889, de la destrucción de Jerusalén;

467, del descubrimiento de América;

233, de la fundación de Montevideo;

195, del nacimiento de José Artigas;

183, de la Independencia de los Estados Unidos;

166, de la Revolución Francesa;

151, del Cabildo Abierto;

149, de la Revolución de Mayo;

148, del Grito de Asencio;

148, de la batalla de Las Piedras;

144, del izamiento de la bandera de Artigas;

137, de la Independencia del Brasil;

134, del Desembarco de los Treinta y Tres;

134, de la Declaratoria de la Independencia;

134, de la batalla de Sarandí;

131, del enarbolamiento de la bandera nacional en Canelones;

129, de la Jura de la Primera Constitución;

82, del teléfono;

63, de la radiografía;

62, de la aviación;

61, de la radiofonía;

48, de la creación del Banco de Seguros del Estado;

45, del estallido de la primera guerra mundial (1914-1918);

24, de la televisión;

20, de la segunda guerra mundial (1939-1945);

15, de la era atómica;

2, del lanzamiento del primer sateloide;

Muchas emisoras radiales de Oriente se enfrentan al grave problema de que en el territorio nacional conviven poblaciones que utilizan idiomas o dialectos diferentes. En la India, por ejemplo, se hablan 16 idiomas principales y 125 dialectos. Esto obliga a las radios de esos países a difundir sus programas en varias lenguas, las principales al menos, para abarcar de ese modo vastos sectores de la población. La Radio del Estado de la India trasmite en 11 lenguas diferentes. En Birmania los programas se irradian en birmano, inglés, indostano y varios dialectos. En China se utiliza el mandarín y varios dialectos locales.

La previsión popular del
TIEMPO ATMOSFERICO
con seriedad científica

• Por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO
Presidente de la Sociedad Meteorológica del Instituto de Estudios Superiores

RESPONDIENDO a nuestro propósito de suscitar inquietudes nobles y provechosas, —en el doble aspecto material y espiritual—, dedicaremos atención especial al motivo enunciado, adelantando el concepto de que su adopción compensa plenamente, el mínimo esfuerzo reclamado.

Se trata de un método sencillo y al alcance de todos cuantos se interesen por aplicarlo; requiriendo tan sólo, virtudes de un poco de capacidad manual, —en cuanto a aparatos—, y constancia luego en observarles.

Este curioso y simple procedimiento, —divulgado en Europa—, que con muy satisfactorios resultados hace muchos años lo venimos aplicando en el Uruguay, se funda en la interpretación del *sucesivo* y *recíproco comportamiento* de la *presión atmosférica* y la *temperatura*, observadas diariamente a una misma hora siempre; requiriendo que dichos valores se transporten a un simple sistema de gráfica —como el ejemplo que se ofrece— a fin de compulsar las *mutuas variantes*.

Ahora bien: en nuestro propósito de hacer popularizable la aplicación de este método, surgía una dificultad; cual es, que si los termómetros son fácilmente adquiribles, en cambio los "barómetros" resultan instrumentos muy costosos, a la vez que exigen cierta técnica.

Esta razón nos ha inducido a buscar solución a dicha dificultad, mediante la aconsejable adopción del *"barómetro J. Mª B."*, —ideado por el suscrito—, que es caseramente improvisable a muy exiguo costo; ofreciendo todavía ventajas de mayor sensibilidad o amplitud, respecto a la "magnificación" de las variantes.

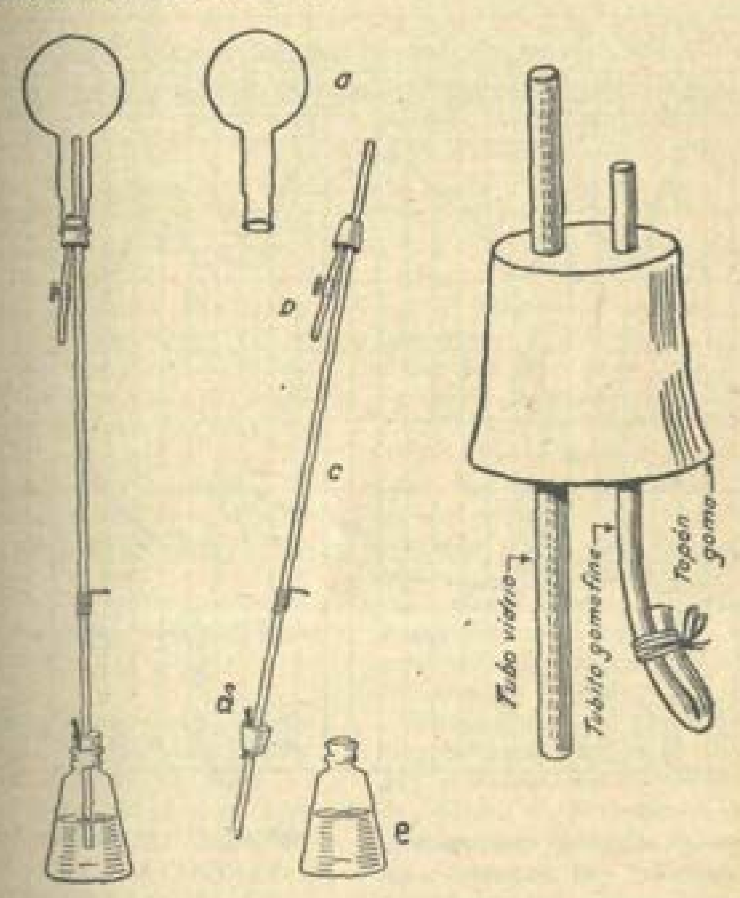
Se aclara que, aunque en esta "muestra" figura la ESCALA de la presión atmosférica, expresada en milímetros, al adoptarse, —como se preconiza en el texto—, nuestro sistema de BAROMETRO caseramente improvisable (ver dibujo correspondiente) conviene que los interesados elijan una ESCALA EN CENTIMETROS; pues se recuerda, que nuestro instrumento de referencia, "magnifica" —por su mayor sensibilidad— a las variantes que registran los costosos y delicados aparatos clásicos.

El diseño que ilustra estas líneas, permite comprender claramente su construcción. Un matraz *(a)* que satisface la función de cámara barométrica; un tubo de vidrio *(c)* atra-

vesando ajustadamente un tapón de goma, en el que igualmente se ha "enchufado" un *grifo* o canilla de vidrio *(b)*; en la parte inferior, el tubo atraviesa a otro tapón de goma, con comunicación al exterior —o to-

al tubo; 2º) previo aseguramiento frente a una pared —para que no vuelque— enchufar todo el conjunto en el depósito de vidrio *(e)*. Luego, "aspirando" por el grifo con una pera de goma, se hace subir el lí-

Barómetro modelo J. Ma. Bergeiro



ma de aire— mediante un cañito (en "d"). En el depósito *(e)* se vierte hasta algo más de la mitad, agua coloreada (o preferiblemente alcohol de primus, para no tener que cambiarle por descomposición).

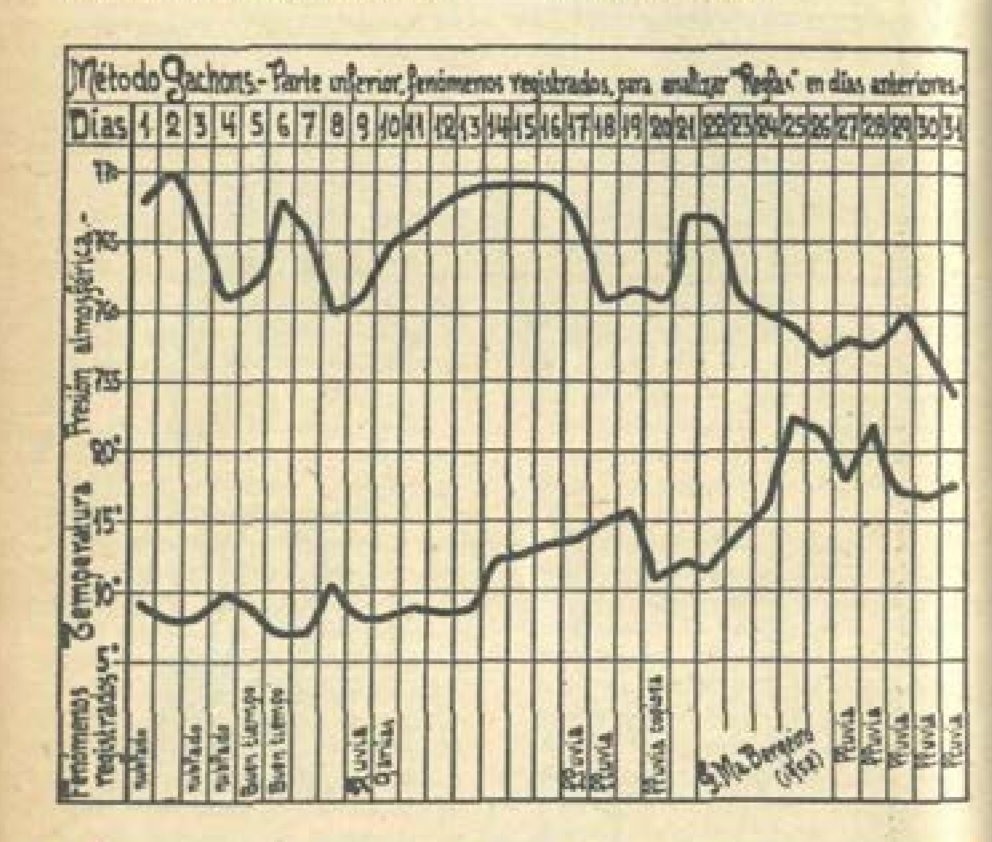
Para mantener en funcionamiento este aparato, proceder en la siguiente forma: 1º) ajustar el matraz *(a)*

quido por el tubo, hasta la mitad del mismo, cerrando la llave antes de retirar el aspirador: una vez estacionado, se lleva el "cursor" a la posición de dicho nivel. Cabe advertir que según casos, por muchos días no es necesario realizar esta operación, si no se registran pronunciadas variantes. Finalmente, la

advertencia de que se puede prescindir de grifo, supliéndolo por un cañito fino que atraviese el tapón, al que se enchufa un tubo de goma capaz de ser apretado con una pinza de laboratorio, para obturar la comunicación exterior.

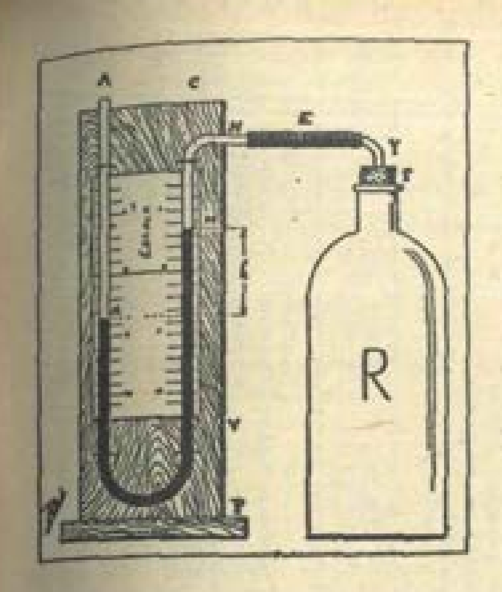
Concretando, resumidamente. Para la observación de temperatura, hacer ondular —al exterior— un *termómetro* común, durante unos tres minutos. En cuanto al *barómetro* descripto, se anota la cantidad de centímetros que ha "subido" o "descendido", la columna del líquido, a partir del *cursor* (trozo de alambre enrollado en el tubo), tal como se ubicara en la observación del día anterior.

Recordando —entonces— que se deben graficar las lecturas *barométricas* y *termométricas*, en la misma disposición que ilustra el grabado, corresponde destacar (con relación a nuestro modelo de barómetro aludido), que lo necesario es establecer las variantes "recíprocas" de dichas apreciaciones.



MODELO DE "BAROMETRO DIFERENCIAL" DEL PROFESOR ROBERTO LAGARMILLA.

He aquí otro tipo de BAROMETRO, que cualquier aficionado se puede improvisar. Se debe al ingenio del Prof. Roberto Lagarmilla, —destacado meteorólogo de múltiples facetas e inquietudes—, y fue el primer modelo de esta índole que se conoció en el Uruguay.



(R) es un vaso termo; (E) cañito de goma que conecta trozo de vidrio del tapón, con tubo de vidrio doblado en "U" que a su vez se fija a una tablilla. Dentro del tubo en forma de "U" se vierte un poco de agua coloreada. Las variantes de "presión" entre el aire contenido en "R" y el exterior, las acusa el líquido.

Las REGLAS formuladas por Gachons —y que hemos confirmado— son las siguientes:

1º) Si las curvas tienen tendencia a aproximarse lentamente una a otra, presagio de MAL TIEMPO.

2º) Si se alejan lentamente una de otra, indicio de BUEN TIEMPO.

3º) Si se acercan bruscamente, anuncio de intensa depresión que puede prolongarse.

4º) Cuando se alejan bruscamente, BUEN TIEMPO DE BREVE DURACION.

5º) Si se acercan con sucesivas oscilaciones, PROLONGADO PERIODO DE MAL TIEMPO.

6º) Pero si se alejan también con oscilaciones, signo de BUEN TIEMPO DURADERO.

7º) El paralelismo entre ambas curvas, indica la CONTINUIDAD DEL TIEMPO REINANTE.

ACLARACIONES

Para facilitar la construcción del barómetro *"J. Mª B."* en caso de hallarse dificultad en conseguir canilla de vidrio, se puede proceder a sustituirle por el artificio siguiente: colocar en el orificio destinado al grifo, un cañito de goma (previamente encolado para asegurar mejor obturación), por el cual se aspira el aire del depósito superior, hasta elevar la columna líquida a la mitad del tubo; luego se le dobla cerca del extremo, apretándole fuertemente con piolín.

Finalmente —en el propio espíritu de facilitación— se puede suplir al matraz, por un simple frasco de vidrio, o de material plástico (*por ser más liviano*).

En 1954 la Unesco propició la tarea de hacer traducir al inglés vastos fragmentos del "Granth", compilación de literatura sagrada de los sikhs, considerada una de las más hermosas de la India. Contiene cinco mil versículos y en las grandes fiestas religiosas el libro debe leerse integramente y sin interrupción, para lo cual los fieles se van relevando unos a otros durante dos días y dos noches consecutivas, tiempo que insume la lectura total.

CIEN ARBOLES DE VALOR ORNAMENTAL

Características principales

• Por el Ing. Agr. JULIO A. BAUZA ARAUJO

OBSERVACIONES:

Nombre vulgar. — Se mencionan solamente los más empleados en los países allende al Río de la Plata.

Nombre científico. — Se citan los de más frecuente uso en la terminología botánica, ya que existen para cada espacio numerosas sinonimias.

Color del follaje. — Los colores nombrados se refieren a los ejemplares adultos y son variables según las condiciones ambientales y las distintas variedades que frecuentemente existen dentro de la especie-tipo considerada.

Color de la flor. — Para el mismo valen las mismas observaciones referidas al color del follaje, aunque por lo general constituye un carácter más estable por no ser tan afectado por los factores ecológicos. Cuando no se cita, significa que este carácter carece de valor ornamental.

Epoca de floración. — Nos referimos a la corriente en la Argentina y Uruguay, variando según las condiciones ambientales del lugar.

Crecimiento. — Se cita solamente la modalidad promedio para cada especie, variando mucho según la planta encuentre o no, condiciones que favorezcan su desarrollo.

No se han citado numerosas especies por tener preponderantemente un valor forestal más que ornamental, y otras porque generalmente son consideradas como arbustos, aunque en determinadas condiciones puedan adquirir el porte de pequeños árboles.
La mayoría de estos árboles se hallan bajo cultivo en los parques, jardines y viveros de la Argentina y Uruguay.
El deseo de ser sintético ha impedido citar otras características interesantes como ser la familia botánica a que pertenece cada especie, el color del fruto y el país de donde es originaria la misma.

NOMBRE VULGAR	NOMBRE CIENTIFICO	FOLLAJE	COLOR DE LA FLOR	EPOCA DE FLORACION	CRECIMIENTO
Abedul	Betula pendula	Verde claro, caduco	———	Oct.-Nov.	Rápido
Abeto de Nordmann	Abies Nordmaniana	Verde oscuro, persistente	Verde-amarillo	Octubre	Lento
Abeto rojo	Picea abies	Verde oscuro, persistente	Blanco	Octubre	Lento
Aroma	Acacia dealbata	Verde claro, persistente	Amarillo oro	Agosto	Rápido
Aroma	Acacia mollisima	Verde oscuro, persistente	Amarillo pálido	Oct.-Nov.	Rápido
Aromo salvaje	Acacia melanoxylon	Verde oscuro persistente	Blanco-crema	Setiembre	Rápido
Aroma, Mimosa	Acacia Baileyana	Verde ceniciento, persistente	Amarillo	Julio	Bastante rápido
Aroma, Acacia trinervis	Acacia longifolia	Verde oscuro, persistente	Amarillo oro	Agosto-Set.	Rápido
Aroma	Acacia retinoides	Verde claro, persistente	Amarillo	Agosto-Set.	Rápido
Aroma	Acacia cyanophylla	Verde glauco, persistente	Amarillo limón	Set.-Octubre	Algo rápido
Aromo de Constantinopla	Albizzia julibrissim	Verde oscuro, caduco	Rosado pálido	Nov.-Febrero	Rápido
Aromo de flor rosada	Robinia hispida	Verde claro, caduco	Rosado o rojo	Primavera	Algo lento

Aromo blanco, acacia blca.	*Robinia pseudo-acacia*	Verde oscuro, caduco	Blanco	Octubre	Muy rápido
Araucaria de Bidwill	*Araucaria Bidwillii*	*Verde oscuro, persistente*	———	Octubre	Lento
Araucaria	Araucaria imbricata	Verde oscuro, persistente	———	Agosto	Muy lento
Araucaria	Araucaria excelsa	Verde claro, persistente	———	———	Algo rápido
Arce Negundo	Acer Negundo	Verde claro, caduco	Verde-amarillo	Agosto-Oct.	Rápido
Arce plateado	Acer saccharinum	Verde claro, caduco	———	———	Bastante rápido
Arce rojo	Acer rubrum	Verde rojizo, caduco	Escarlata	Primavera	Rápido
Arce blanco, sicomoro	Acer Pseudoplatanus	Verde oscuro, caduco	Verde-amarillo	———	Medianamente rápido
Arbol de la llama	Sterculia acerifolia	Verde lustroso, persistente	Escarlata	Oct.-Dic.	Rápido
Arbol de los 40 escudos	Gingko biloba	Verde oscuro, caduco	Blanco verdoso	Octubre	Lento
Arbol del papel	Broussonetia papyrifera	Verde oscuro, caduco	———	Setiembre	Rápido
Arbol del cielo	Ailanthus altissima	Verde claro, caduco	Blanco verdoso	Oct.-Dic.	Rápido
Arbol de Judea	Cercis siliquastrum	Verde-amarillo, caduco	Rojo violáceo	Set.-Oct.	Muy lento
Arbol del alcanfor	Cinnamomun camphora	Verde claro, persistente	Amarillo	———	Lento
Braquiquito	Sterculia diversifolia	Verde brillante, persistente	Blanco	Oct.-Dic.	Medianamente rápido
Casuarina llorona	Casuarina stricta	Verde oscuro, persistente	Moreno claro	Junio-Julio	Rápido
Castaño de la India	Aesculus hippocastanum	Verde oscuro, caduco	Blanco-amarillo	Primavera	Lento
Castaño de la India de flores rojas	Aesculus carnea	Verde oscuro, caduco	Rojo escarlata	Noviembre	Lento
Catalpa	Catalpa bignonioides	Verde claro, caduco	Blanco rosado	Set.-Nov.	Medianamente rápido
Cedro del Himalaya	Cedrus deodora	Verde claro, persistente	———	———	Rápido
Cedro del Atlas	Cedrus atlantica var. glauca	Verde-gris, persistente	———	———	Lento
Cedro del Líbano	Cedrus Libanitica	Verde oscuro, persistente	———	———	Lento
Ceibo	Erythrina crista-galli	Verde brillante, caduco	Rojo carmín	Nov.-Abril	Medianamente rápido
Ciprés piramidal	Cupressus sempervirens var. stricta	Verde oscuro, persistente	———	Agosto	Rápido
Ciprés horizontal	Cupressus sempervirens var. horizontalis	Verde oscuro persistente	———	Agosto	Rápido
Ciprés glauco	Cupressus lusitanica	Verde-gris, persistente	———	Agosto	Rápido
Ciprés calvo	Taxodium distichum	Verde claro, caduco	———	———	Medianamente rápido
Ciprés Lambertiana	Cupressus macrocarpa var. Lambertiana	Verde intenso, persistente	———	———	Muy rápido
Ciruelo de adorno	Prunus Pissardi	Rojo oscuro, caduco	Blanco rosado	Primavera	Medianamente rápido
Criptomeria	Cryptomeria japonica	Verde oscuro, persistente	———	Octubre	Algo lento
Damara	Agathis australis	Verde oscuro, persistente	———	———	Medianamente rápido

NOMBRE VULGAR	NOMBRE CIENTIFICO	FOLLAJE	COLOR DE LA FLOR	EPOCA DE FLORACION	CRECIMIENTO
Encina	Quercus ilex	Verde oscuro, persistente	Verde-amarillo	Primavera	Lento
Espinillo	Acacia Farnesiana	Verde oscuro, caduco	Amarillo-anaranjado	Octubre	Medianamente rápido
Espina de Cristo	Gleditsia triacanthos	Verde claro, caduco	Blanco verdoso	Octubre	Rápido
Espina de corona	Gleditsia amorphoides	Verde claro, caduco	Blanco verdoso	Octubre	Rápido
Eucalipto	Eucalyptus sideroxylon var. rósea	Verde-gris, persistente	Rojo o rosado	Mayo-Junio	Medianamente rápido
Eucalipto de flor roja	Eucalyptus ficifolia	Verde oscuro, persistente	Rojo o rosado	Verano	Medianamente rápido
Eucalipto plateado	Eucalyptus cinerea	Verde-gris, persistente	Blanco	Junio	Medianamente rápido
Eucalipto	Eucalyptus polyanthemos	Azulado ceniciento	———	———	Medianamente rápido
Falso ciprés de Lawson	Chamaecyparis Lawsoniana	Verde-gris, persistente	———	———	Algo lento
Falso ciprés de Nootka	Chamaecyparis Nootkatensis.	Verde oscuro, persistente	———	———	Algo lento
Falso ciprés de Sawara	Chamaecyparis pisifera	Verde oscuro, persistente	———	———	Algo lento
Fresno americano	Fraxinus lanceolata	Verde, caduco	Blanco verdoso	Set.-Oct.	Rápido
Fresno europeo	Fraxinus excelsior	Verde esmeralda, caduco	Blanco verdoso	Set.-Oct.	Rápido
Fresno de olor	*Fraxinus ornus*	*Verde claro, caduco*	*Blanco verdoso*	*Julio-Set.*	*Lento*
Grevillea	Grevillea robusta	Verde oscuro, persistente	Anaranjado pálido	Noviembre	Rápido
Haya llorona	Fagus sylvatica var. pendula	Verde oscuro, caduco	———	———	Lento
Hovenia; uva japonesa	Hovenia dulcis	Verde oscuro, caduco	Blanco crema	Oct.-Nov.	Rápido
Ibirapitá; árbol de Artigas	Peltophorum dubium	Verde brillante, semi-persistente	Amarillo	Enero-Marzo	Algo lento
Jacarandá	Jacarandá ovalifolia	Verde-gris, semi persistente	Azul violáceo	Set.-Dic.	Rápido
Ligustro	Ligustrum lucidum	Verde oscuro, persistente	Blanco	Noviembre	Medianamente rápido
Ligustro disciplinado	Ligustrum lucidum var. aureo-marginatum	Amarillo oro, persistente	Blanco	Noviembre	Rápido
Liquidambar	Liquidambar styraciflua	Verde-amarillo, caduco	———	———	Rápido
Magnolia de flor grande	Magnolia grandiflora	Verde oscuro, persistente	Blanco	Nov.-Dic.	Lento
Morera péndula	Morus alba var. pendula	Verde brillante, caduco	———	Setiembre	*Rápido*
Nogal criollo	Juglans australis	Verde-amarillo, caduco	———	Primavera	*Rápido*
Olivo de Bohemia	Elaegnus angustifolia	Verde plateado, caduco	*Amarillo*	*Oct.-Nov.*	*Rápido*

Definición y Genética de los

PELAJES DEL CABALL

• Ing. Agr. JUAN P. BARRIOLA (hij

I

CLASIFICACION DE LOS *PELAJES*

EL pelaje, pelo o capa del caballo se refiere al color de sus pelos y cerdas.

Según su constitución genética, los pelajes pueden clasificarse en las siguientes clases:

I — Pelajes básicos
II — Pelajes diluídos
III — Pelajes canescentes
IV — Pelajes parcialmente albinos

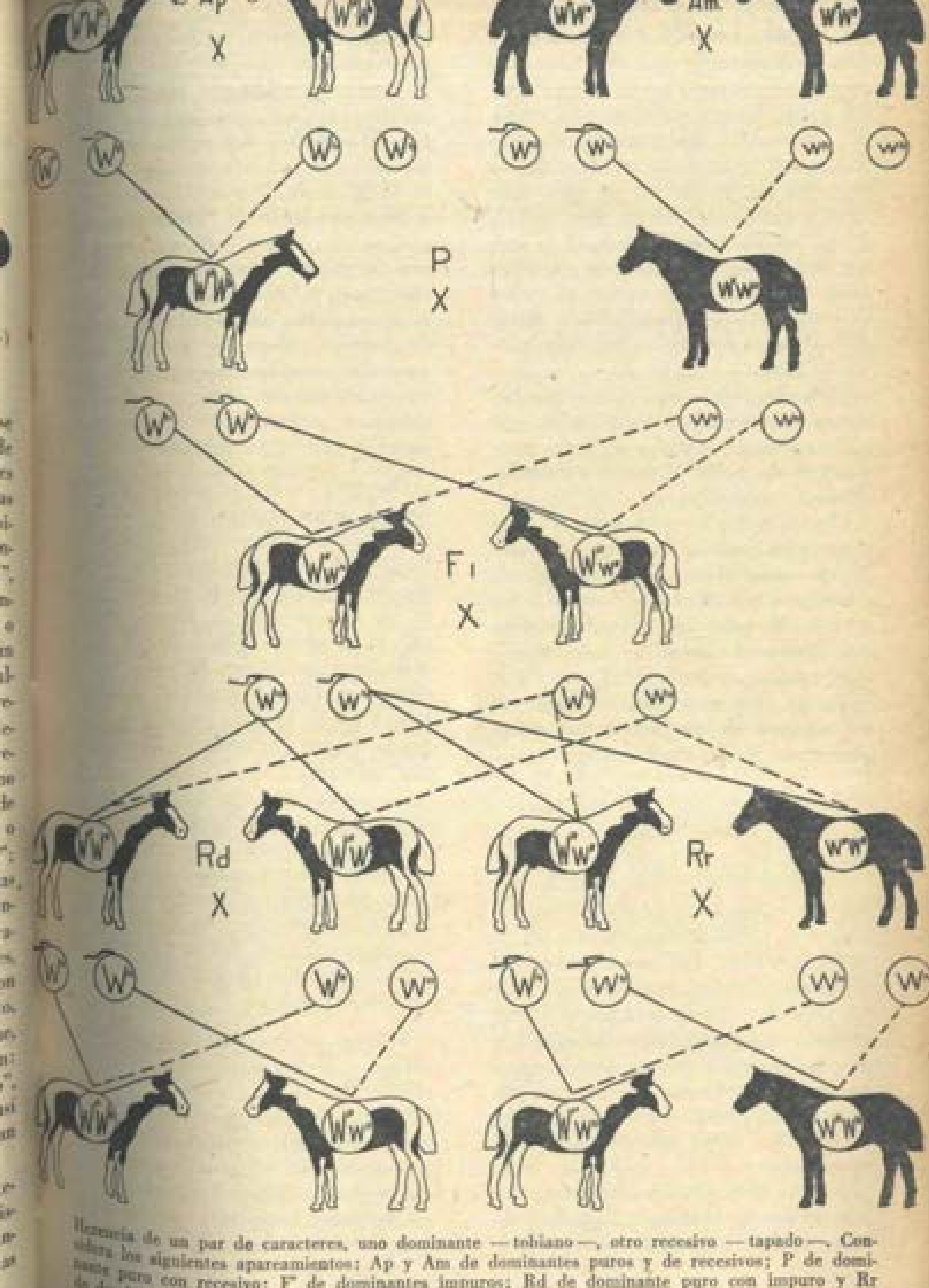
A los pelajes de la primera clase se les dice básicos porque de los pelos que los integran —alazán, oscuro y zaino— (1) derivan los otros mediante dilución —bayos— (2), canescencia por encanecimiento —tordillo— o mezcla de los pelos blancos —moro, rosillo y rosillo moro— y por manchas albas —overos, tobianos y pintados.

En esta última clase, aunque son manchas albas, no se consideran porque en la nomenclatura no clasifican pelajes ni variedades los mismos, sino particularidad comunes a todos los pelos: las señ de la cabeza conocidas, según su ul cación y tamaño, como "pelos bla cos", "estrella", "lucero", "lista "*malacara*", "*pampa*", "*pico* bla co", "gargantilla", etc.; los calces, sea blanco en los remos, que seg su ubicación hacen al caballo "c *zado de la mano o de la pata* der cha o izquierda", "maneado de ad lante o de atrás", "media res der cha o izquierda", "cruzado ma derecha o izquierda", "calzado tres de la mano o pata derecha izquierda" y "calzado de cuatro las manchas particulares de ciert regiones que lo hacen "cuarto bla co", "paleta blanca", "fajado", "la gado", "vandeado"; y otros detalle como pintas blancas distribuídas co cierta uniformidad sobre el mant a modo de copos de nieve, y qu según el color del mismo, lo hace "alazán nevado", "tostado nevado etc., y el lunar o los lunares, ca siempre blancos, que lo caracteriza como lunarejo".

Igualmente, porque son caract res individuales observados en di tintos pelos, no se estudian las ma chas moras o rosillas sobre algun

(1) Zaino, genérico que comprende el zaino propiamente dicho, el colorado y el doradillo.

(2) Bayos, incluyendo los bayos, el gateado y el lobuno.



Herencia de un par de caracteres, uno dominante — tobiano —, otro recesivo — tapado —. Considera los siguientes apareamientos: Ap y Am de dominantes puros y de recesivos; P de dominante puro con recesivo; F' de dominantes impuros; Rd de dominante puro con impuro y Rr de dominante impuro con recesivo. Muestra la constitución genética y el pelaje de los reproductores y los tipos de las crías de cada apareamiento. W'' símbolo del gene del tobiano y W''

regiones, conocidas como "mano mora", "paleta mora", "anca rosilla", "orejas rosadas", etc.; las manchas negras, como trazadas a golpe de tizón, que hacen calificar al pelaje de "tiznado"; las manchas parecidas a las que deja un líquido al derramarse, que según su ubicación se denominan: "paleta chorreada", "costillar chorreado", etc., y el lustre del pelaje de algunos caballos bien cuidados, que según el color del mismo lo hacen: "alazán dorado", "bayo dorado", "tordillo plateado", etc.

De cada pelaje se definen las distintas variedades determinadas por diferencias de matiz o de tono, proporción de pelos blancos, particularidades especiales, etc.

De los pelos no se estudia el "entrepelado", conocido también como "llueve o no llueve" o "siete pelos", descripto por Bernier como "una mezcla de pelos de diferentes colores, formando un total indefinido", que, como dice Solanet, es "una capa que no encuadra exactamente en ninguna de las numerosas conocidas por el gaucho".

II

PELAJES BASICOS

DEFINICIONES

Alazanes. — En los alazanes los pelos son de matiz rubio desde azafranado claro hasta café tostado muy oscuro, casi negro; la cola y las crines del mismo matiz y de tono desde más claro hasta más oscuro que los pelos, o blanco amarillentas, el cuero y los vasos apizarrados; y los ojos oscuros.

De los alazanes se distinguen las siguientes variedades: "alazán" de tono azafranado desde claro hasta oscuro; "alazán rodado" con áreas más claras que el resto del pelaje, de forma arrosetada y del tamaño de una manzana, que también suelen llevar los zainos, bayos y tordillos; "tostado" del color del café tostado que cuando es muy subido se califica de "tostado requemado" o "tostado negro"; "alazán ruano" y "tostado ruano", de esos pelajes con las crines y la cola blanco amarillentas; y "ruano" un alazán con la cola y las crines blanco amarillentas, el pelaje decolorado hasta amarillo cremoso en los bajos del cuerpo y en los remos, y el cuero aclarado mostrándose gris azulado en el hocico y entrepierna.

Oscuro. — En el oscuro todo es negro, pelos, crines, cola, vasos y ojos. Cuando tiene algo blanco se limita a los detalles generales de todos los pelajes, o sea, señas blancas en la cabeza que lo hacen picazo, calces, manchas particulares, pelos aislados y mechones de pelos en las cicatrices. Cuando no tiene estos detalles, como a todo caballo que no posea pelos blancos, se le califica de "tapado".

El oscuro no tiene variedades, las diferencias que lo hacen definir como oscuro común —sin reflejos como el negro del cuervo— o de "oscuro renegrido" u "oscuro azabache" con el reflejo de ese metal— son accidentes que se limitan a visos determinados por las intemperies, alimentación, etc.

Zainos. — Zaino colorado y doradillo. — En los zainos (zainos genéricos), los cabos, es decir, la cola, las crines y la extremidad de los remos hasta las rodillas y garrones, son negros.

En el zaino, lo restante del pelaje es de color entre negro y colorado con el cuero y los ojos oscuros.

Se distinguen las siguientes variedades: "zaino negro" muy próximo al oscuro del que se distingue por áreas rojizas alrededor de los ojos, hocico, pescuezo, bajos de la barriga, sobacos, verijas y entrepiernas; "zaino colorado" de coloración colorado morena; y "zaino pangaré" o "zaino mula", un zaino decolorado, como lavado, en el hocico —boca de mula— alrededor de los ojos, bajos de la barriga y del pecho, sobacos, verijas y entrepierna, y poco negro en los remos. La característica pangaré también la suelen mostrar los colorados, los doradillos y los bayos.

En el colorado, el color general es colorado con el hocico y entrepierna negro grisáceo y el negro de los remos débilmente expresado; ojos oscuros.

Tiene dos variedades, el "colorado común" y el "colorado requemado" o "colorado sangre de toro" de tonalidad más subida. — El malacara es un colorado o un doradillo con esa señal, es decir, con una ancha lista de blanco corrida de la frente a los ollares. Hay malacaras en todos los pelos, pero cuando se dice malacara a secas sin anteponer el pelaje se define al colorado o doradillo con esa particularidad.

En el doradillo el color de lo no negro del pelaje, es leonado con reflejos dorados, sombrado de oscuro en el pescuezo y paletas y blanquecino amarillento en el hocico y entrepierna; los ojos oscuros.

GENETICA

Las unidads hereditarias. — La herencia de los pelajes, como la de los demás caracteres, se realiza por la *trasmisión*, de padres a hijos, de unidades hereditarias —llamadas genes— que las condicionan.

Estos genes, con algunas excepciones relacionadas con el sexo, están presentes por pares en todas las células del cuerpo; uno de los miembros de cada par procede del padre y el otro de la madre.

Las células reproductoras reciben uno sólo de los miembros de cada par. La unión de las células masculina y femenina en él proceso de la fecundación, origina la célula inicial del nuevo ser con genes aportados por ambos progenitores.

Los genes de cada par pueden ser iguales determinando el mismo carácter, por ejemplo un pelaje tapado; o diferentes determinando caracteres opuestos, por ejemplo: uno un pelaje tapado y el otro un pelaje tobiano. En el primer caso, en relación al carácter en cuestión, el individuo es puro u homocigota, es decir, produce una sola clase de células reproductoras, todas con el determinante del carácter. En el segundo caso el individuo es impuro o heterocigota y produce dos clases de células reproductoras, una mitad con el determinante de uno de los caracteres y la otra mitad con el determinante del opuesto.

Los ejemplares impuros o heterocigotas, en muchos casos, como en el ejemplo tapado-tobiano, exhiben un solo carácter —en el ejemplo el tobiano— porque su gene, y por eso se dice dominante, impide la expresión del otro —el tapado— cuyo gene, y por eso se dice recesivo, permanece latente.

Por la apariencia, estos ejemplares impuros no pueden diferenciarse de los puros dominantes, pero se ponen en evidencia en la cría con ejemplares de su propia clase o recesivas, pues en ambos casos producen crías dominantes y recesivos, mientras que los ejemplares puros siempre las producen dominantes.



Caballo salvaje de los desiertos de Gobi del Asia Central (Equus Przewalski) único sobreviviente no domesticado del caballo. Lleva pelaje pangaré y la fotografía muestra bien las áreas aclaradas de este pelo y los cabos negros de los zainos. A veces, como en el ejemplar de la fotografía, tiene los remos cebrados.

(De Odriozola)

Como veremos luego al tratar de la genética de los pelajes bayos, los *caracteres opuestos no siempre se* comportan uno como dominante y el otro como recesivo, sino que se superponen o combinan en los ejemplares heterocigotas o impuros, que*dando definida por su apariencia* la constitución genética de los individuos.

Genes determinantes de los pelajes básicos. — Prescindiendo de un gene determinante de la formación de pigmento en la piel, pelos, cerdas, crines y cascos, que siempre lleva en condición homocigota el caballo, los pelajes básicos están condicionados por los siguientes pares *de genes:*

1) Bb. — El primero en condi*ción homocigota —BB— o heterocigota* —Bb— porque es dominante, determina el color negro en la piel, pelos, cerdas y cascos. El segundo en condición homocigota —bb— determina el pelaje alazán.

2) Aa. — El primero distribuye *el negro, permitiendo su expresión* total en los cabos —crines, cola y extremidad de los remos desde las rodillas y garrones y reduciéndolo en el resto del pelaje. En presencia

TABLA 1

Clases de óvulos	Clases de espermatozoides — A,B	A,b	a,B	a,b
AB	AABB (zaino)	AABb (zaino)	AaBB (zaino)	AaBb (zaino)
Ab	AABb (zaino)	AAbb (alazán)	AaBb (zaino)	Aabb (alazán)
aB	AaBB (zaino)	AaBb (zaino)	aaBB (oscuro)	aaBb (oscuro)
ab	AaBb (zaino)	Aabb (alazán)	aaBb (oscuro)	aabb (alazán)

Muestra las cuatro clases de células reproductoras producidas por los zainos impuros —Aa Bb— y los distintos tipos de crías que pueden procrear al combinarse esas cuatro clases de células en el proceso de la fecundación.

del gene determinante del negro —B— origina los pelajes zainos genéricos, es decir zaino, colorado, y doradillo. Es dominante absoluto sobre el gene a, que en condición homogocita —aa— permite la expresión uniforme del negro determinando el pelaje oscuro.

Las diferencias entre zaino, colorado y doradillo, posiblemente están condicionadas por genes modificadores del matiz de lo no negro del pelaje.

Cada uno de estos dos pares de genes se trasmite con independencia del otro. En consecuencia, como se ilustra en la Tabla 1, pueden combinarse en todas las formas posibles.

Alazán. — Los alazanes siempre son puros, porque siendo recesivo su gene determinante sólo puede manifestarse cuando está en esa condición. En consecuencia, los productos de padre alazán y madre alazana necesariamente deben ser alazanes.

Con relación al gene A determinante del zaino, hay alazanes —aabb— no portadores y alazanes —Aabb— y —AAbb— portadores, que se comportan, como veremos luego, en forma muy diferentes en los apareamientos con oscuros y zainos.

Oscuros. — Hay oscuros puros —aaBB— que trasmiten siempre el gene para el negro y oscuros impuros —aaBB— que trasmiten con la misma frecuencia el gene del negro o el del alazán. Los primeros con oscuros de cualquier clase siempre producen *oscuros. Los segundos* entre sí procrean oscuros y alazanes.

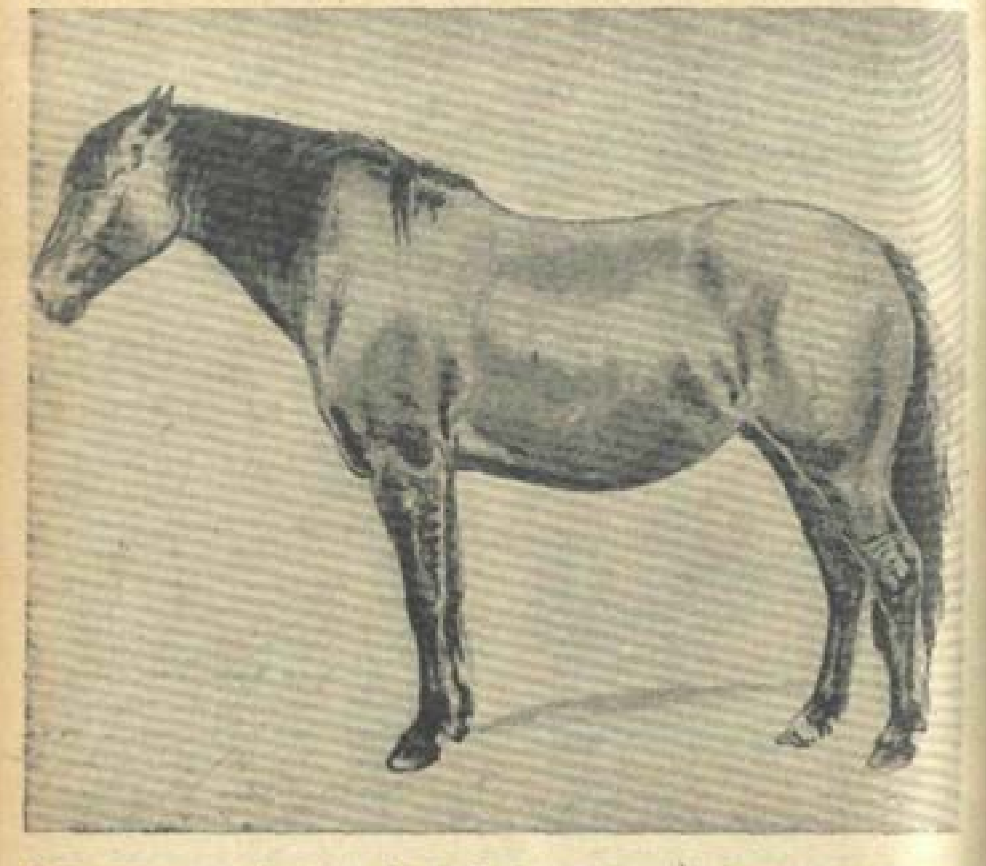
Zainos (zaino, colorado y doradillo). — Los ejemplares de estos pelos llevan en condición homocigota o heterocigota el gene para el zaino y el gene para el negro, formando *las siguientes clases:*

Zainos —AABB— puros en los genes para el zaino y para el negro, que siempre los trasmiten. Con zainos de cualquier clase siempre producen *zainos.*

Zainos —AaBB— impuros en el gene para el zaino que solamente lo trasmiten a la mitad de sus crías. Apareados entre sí procrean zainos y oscuros.

Zainos —AABb— impuros en el determinante del negro. Trasmiten con la misma frecuencia el gene para el negro o para el alazán. Con zainos de su clase producen zainos y alazanes.

Zainos —AaBB— impuros en las genes del zaino y del negro, que trasmiten con igual frecuencia AB, Ab, aB o ab. Entre sí procrean zainos, oscuros o alazanes.



Madre Criolla gateada de la cría del Dr. E. Solanet (Argentina). Se notan bien las patas y manos labradas.

En resumen: de los apareamientos entre zainos pueden esperarse zainos, oscuros y alazanes.

Apareamientos de alazanes con oscuros. — Los alazanes con oscuros, según se detalla a continuación, pueden producir *oscuros, alazanes* y zainos (zainos genéricos).

Los alazanes —aabb— *no* trasmisores del gene para el zaino, con oscuros puros siempre procrean oscuros; y con oscuros impuros, oscuros y alazanes.

Los alazanes —AAbb— que siempre trasmiten el gene para el zaino, con oscuros puros siempre procrean zainos; y con oscuros impuros, zainos y alazanes.

Los alazanes —Aabb— que trasmiten el gene para el zaino a la mitad de sus crías, con oscuros puros procrean oscuros y zainos y con oscuros impuros, oscuros, zainos y alazanes.

Apareamientos de alazanes con zainos.—(Zaino, colorado y doradillo). — Criando alazanes con zainos, pueden esperarse zainos, colorados o doradillos.

Los zainos puros —AABB— con

los alazanes de cualquier clase siempre producen zainos.

Los zainos impuros —AbBB— que trasmiten el gene para el zaino a la mitad de sus crías, con los alazanes —AAbb— que siempre lo trasmiten, producen zainos y con los demás alazanes producen zainos y oscuros.

Los zainos impuros —AABb— que trasmiten el gene para el negro o el gene para el alazán, con los alazanes de cualquier clase producen zainos y alazanes.

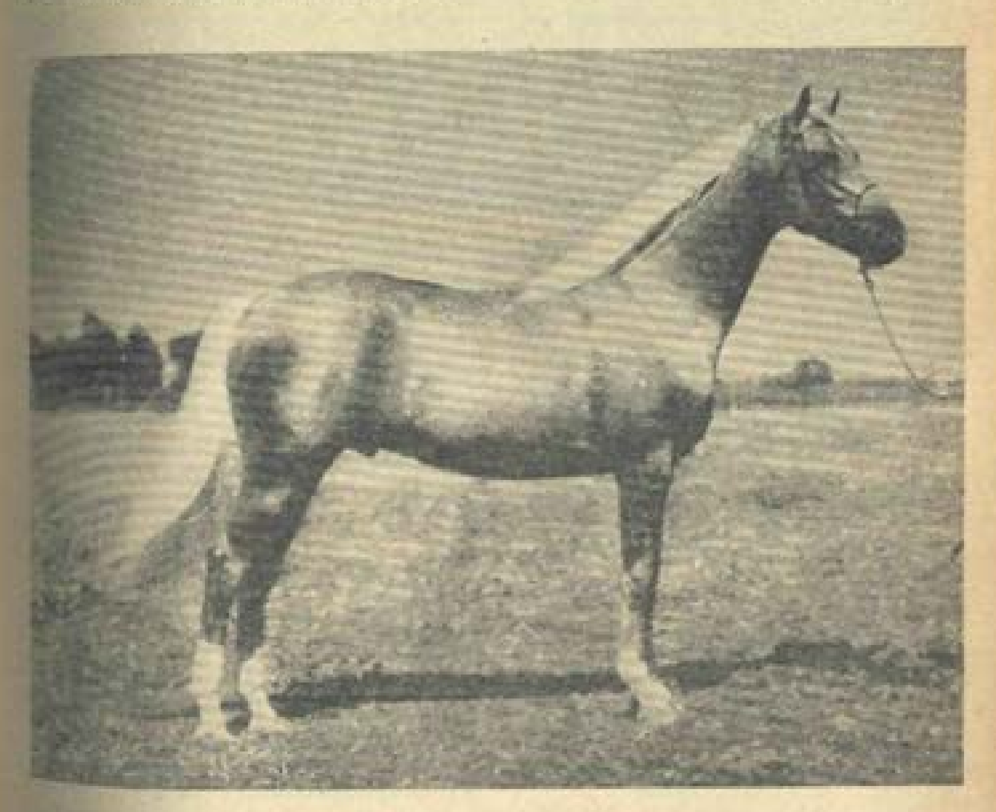
Los zainos —AaBb— impuros en los genes para el zaino y para el negro, con los alazanes —AAbb— producen zainos y alazanes y con los demás alazanes producen zainos, oscuros y alazanes.

Apareamientos de oscuros con zainos. (Zaino, colorado y doradillo). — Pueden esperarse oscuros, zainos y alazanes.

Los zainos puros —AABB— con los oscuros de cualquier clase siempre producen zainos.

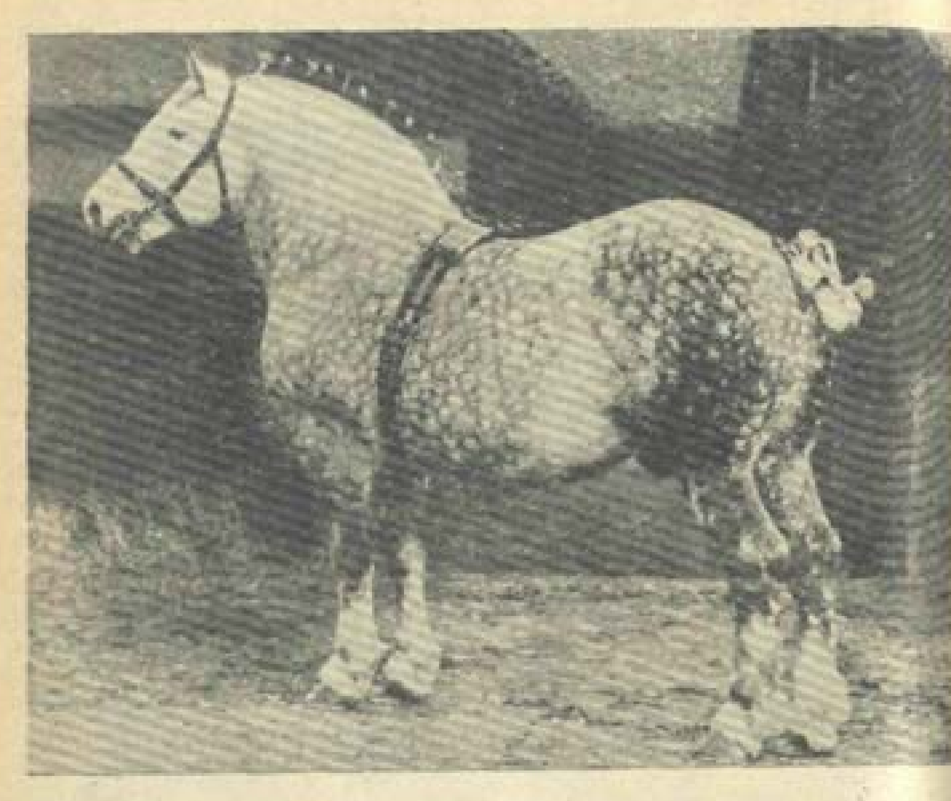
Los zainos —AaBB— impuros en el gene para el zaino, con oscuros puros o impuros producen oscuros y zainos.

Los zainos —AABb— que trasmiten el gene para el negro o para el zaino, con los oscuros puros produ-



Palomino Horse criado en los EE. UU. El ejemplar de la fotografía muestra un gran contraste —allí muy estimado— entre el pelaje bayo y la crinera y cola blancas.

(De Odriozola)



Padrillo Percherón tordillo criado en Inglaterra. El rodado es una ornamentación que se muestra en una de las fases del emblanquecimiento a los tordillos.

cen zainos, y con los impuros zainos y alazanes.

Los zainos —*AaBb*— *impuros* en los genes para el zaino y para el negro, con oscuros puros producen zainos y oscuros, y con los impuros producen zainos, oscuros y alazanes.

III

PELAJES DILUIDOS

DEFINICIONES

Bayos oscuros, lobuno y gateado. — Este grupo comprende los siguientes pelos:

Bayo cabos negros. — En el bayo cabos negros, la crinera, la cola y la extremidad de los remos desde la rodilla garrón, son negras y lo demás del pelaje, es decir, el manto, *de matices amarillos*, algunas veces ligeramente sombreados de negro, especialmente en la cabeza, cogote y remos.

Bayo encerado. — En el bayo encerado el manto es del color de la cera virgen sin áreas de pelos oscuros.

Bayo cebruno. — El bayo cebruno lleva el manto del mismo color que el bayo encerado, pero con áreas más oscuras en algunas partes, especialmente en la cabeza, cogote y remos.

y raya de mula, es decir, una franja más oscura de unos dos centímetros de ancho en el filo del lomo.

Gateado. — Dice Solanet que el bayo encerado, el bayo cebruno y el gateado tienen el manto del mismo color y los cabos oscuros. La diferencia está en los detalles, en el bayo encerado el manto es uniforme, en el bayo cebruno con manchas hoscas, y en el gateado con cebraduras pardas a veces casi negras.

Las cebraduras típicas son: raya de mula y anillos en los remos desde la rodilla y el garrón hasta la mitad de la pierna y del brazuelo y, como complemento, la punta de las orejas del mismo color que las cebraduras. Algunos gateados, además de la raya de mula y de las cebraduras de los remos, llevan una, dos o tres listas, que descienden de la cruz a la mitad de la paleta, formando la raya de mula cruzada. Otros, más raros, muestran listas transversales en el cogote.

En el gateado se disinguen las siguientes variedades: "gateado pardo" y "gateado claro" según el tono oscuro o claro del pelaje; "gateado pangaré" con la decoloración propia de este pelo; y "gateado rubio" con el color del alazán y la ornamentación del gateado.

Lobuno. — El lobuno tiene los cabos negros y el manto de matices grisáceos con la cabeza más oscura, raya de mula, a veces cruzada, y los remos cebrados.

Del lobuno se distinguen dos variedades, "lobuno pardo" y "lobuno torcaz", según el tono oscuro o claro del manto.

Bayos claros. — Este grupo comprende los siguientes pelajes:

Bayo amarillo. — El bayo amarillo lleva el manto y los cabos de coloración de dorado a pajizo. Cuando muestra un tono más subido se le suele decir "bayo naranja".

Bayo ruano. — El bayo ruano es un bayo amarillo con la crinera y la cola blancas. Es el "palomino" de los EE. UU., donde se le estima tanto que se han organizado asociaciones de criadores para fomentar la cría de ejemplares de ese pelo.

Bayo blanco. — El bayo blanco lleva el manto blanco con un ligero tinte amarillento.

Bayoides. — A los pelajes de este grupo, que confinan con lo blanco, corrientemente se les califica de albinos, pero impropiamente, porque aunque muy diluído llevan pigmento. En general se distinguen dos tipos no siempre fáciles de definir. Uno tiene los pelos de color marfileño tan pálido que es difícil distinguirlo del blanco puro, cola y crinera prácticamente blancas, ojos zarcos o de color cereza y piel sonrosada. El otro es más abayado con la crinera y la cola de coloración ligeramente más intensa que el cuerpo y los ojos zarcos.

GENETICA

Genes determinantes y genotipos. — (1) Los pelajes bayos y bayoides están condicionados por un gene D de dilución del pigmento de

(1) Genotipo es la constitución genética completa, expresada y latente de un organismo. También, con un significado más restringido, se refiere solamente a los genes en estudio, en el caso los determinantes de los pelajes bayos.



Padrillo Criollo de pelo rosillo. La fotografía muestra el contraste entre el manto aclarado por la mezcla de pelos blancos, con el color más intenso de la cabeza y cabos.

los pelajes básicos, dominante absoluto sobre el gene d que no los diluye y llevan en condición pura —dd— los ejemplares con pelajes no diluídos.

En condición impura —Dd— diluye los colores no negros determinando:

1) En los zainos, colorados y doradillos, los bayos oscuros que, en consecuencia, pueden tener los siguientes genotipos:

AABBDd,
AaBBDd,
AABbDd, o
AaBbDd.

2) En los oscuros produce solamente una ligera decoloración que los aproxima a los zainos negros.

3) En los alazanes determina los bayos claros que pueden tener los siguientes genotipos:

aa bb Dd,
Aa bb Dd, o
AA bb Dd.

De acuerdo a las investigaciones de Castle, el primero no sería bayo sino alazán, porque Dd sólo actuaría en presencia del gene A, en condición pura —AA— o impura —Aa.—
En condición pura —DD— diluye

todos los pelajes, incluso el oscuro, y *determina los bayoides que pueden* tener los siguientes genotipos:

aa Bb DD,
aa BB DD,
AA BB DD,
Aa BB DD,
AA Bb DD,
Aa Bb DD,
AA bb DD,
Aa bb DD, o
aa bb DD.—

Según lo que se sabe, los seis primeros genotipos, derivados de los oscuros, *zainos, colorados y doradillos*, corresponderían a los bayoides de coloración más abayada, y los tres últimos, derivados de los alazanes, a los bayoides más pálidos.

Reproducción de los bayos y bayoides. — Los bayos *no trasmiten* con fijeza su pelo, por ser heterocigotas en el gene de dilución. Por eso apareados entre sí procrean ejemplares de pelajes bayos, hoscos y bayoides. Si el apareamiento es entre bayos oscuros o de bayos oscuros *con bayos claros, pueden* esperarse bayos claros y oscuros y hoscos de cualquiera de los pelos básicos. Los bayos claros entre sí, solamente producen bayos claros y alazanes.

Los bayos con reproductores hoscos *de cualquiera* de los pelos básicos, procrean en igual proporción crías bayas y hoscas. Si el apareamiento es de bayos claros con alazanes las crías solamente llevan estos pelos. De los demás apareamientos pueden esperarse bayos claros y oscuros y *hoscos* de *todos* los pelos básicos.

Los bayoides son siempre puros en el gene de dilución. Por eso apareados entre sí, siempre procrean *bayoides. Con reproductores* bayos producen crías bayas y bayoides; y con reproductores de pelaje hosco solamente ejemplares bayos.

Lo expuesto está confirmado por una abundantísima información recogida en los EE. UU. sobre los *resultados logrados en la producción* de ejemplares con pelaje palomino.

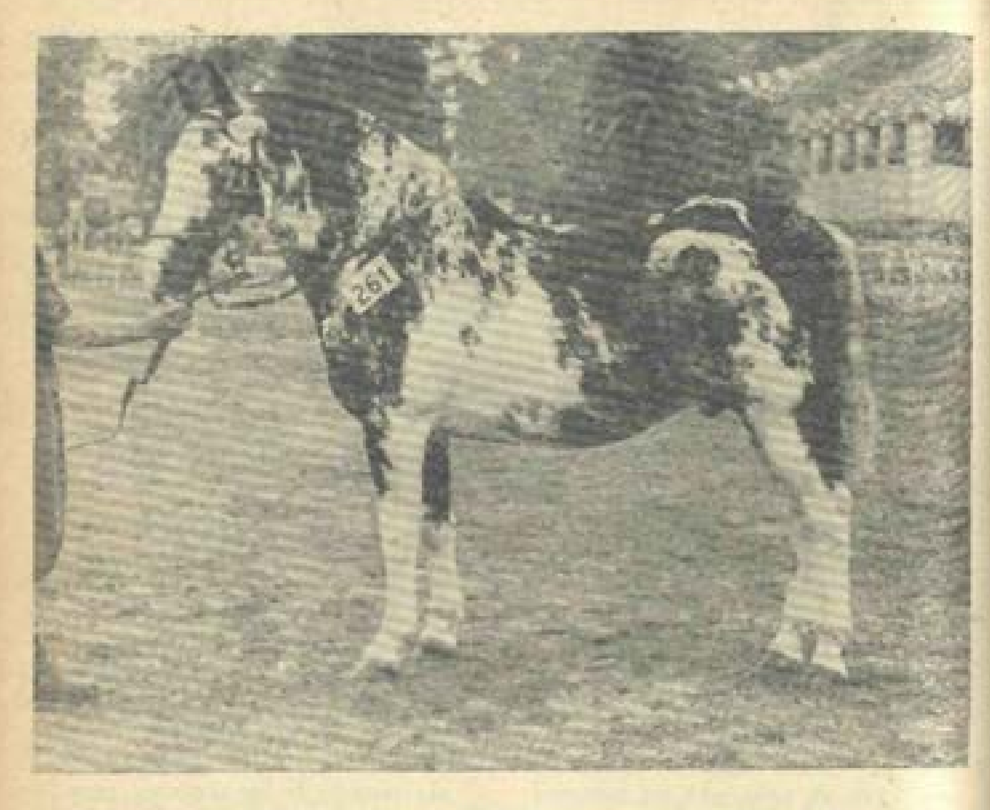
IV

PELAJES CANESCENTES

DEFINICIONES

Tordillo. — El tordillo deriva de los pelajes hoscos —alazán tostado, doradillo, colorado, zaino y oscuro— por un proceso de encanecimiento progresivo de pelos y cerdas. Los tordillos nacen negros o muestran *el matiz pardo de los zainos o el* azafranado de los alazanes, pero con el primer peleche empiezan a aparecerle pelos blancos, que le aumentan año a año hasta llegar a ser completamente blanco, pero conservando pigmentados el cuero y los *ojos.*

En esa forma pasa por diversas fases. La primera corresponde al pelaje de nacimiento. En la segunda aparecen pelos blancos en todo el cuerpo, pero principalmente en la cabeza, raíz de la crinera y punta *de la cola; en relación a los coloreados* están en minoría y el pelaje se dice "tordillo negro". En la tercera fase los pelos y cerdas blancas se equilibran más o menos con los coloreados y tienden a disponerse en forma arrosetada dando al pelaje la *ornamentación* que lo hace calificar de "tordillo rodado", "tordillo a medallones", "tordillo empedrado" o "tordillo manzanado". En



Pastor Criollo overo rosado en uso en las manadas de San Pedro de Timote.

la cuarta y última fase la gran mayoría o la totalidad de los pelos son blancos y el pelaje se conoce como "tordillo blanco".

A veces, en algunos ejemplares, en esta última fase, sobre el pelo blanco se muestran manchitas negras del tamaño de una mosca, persistentes o no, que lo hacen "tordillo mosqueado". Otros, cuando el color básico es alazán o colorado, muestran manchitas coloradas semejantes a un grano de maní, entonces el pelaje se dice "tordillo sabino".

Cuando el pelaje básico es del grupo de los zainos pueden darse efectos rojizos y cuando alazán los azafranados propios, respectivamente, del "tordillo vinagre" y del "tordillo azafranado".

El tordillo puede darse también con los pelajes bayos, lo demuestra un número elevado de ejemplares nacidos bayos, que después de uno o varios peleches evolucionan de bayo a tordillo.

Moro, rosillo moro y rosillo. — Estos pelos, sobre un pelaje oscuro zaino, colorado, doradillo, tostado o alazán, llevan una mezcla uniforme de pelos blancos o gris claro. Los animales ya nacen con la mezcla de pelos o la completan con el primer peleche, no sufriendo después cambios sensibles. Los pelos blancos no invaden la cabeza ni los cabos y, salvo el caso especial de los ruanos, llevan contadas cerdas blancas o

gris claro (1). Debido a esta distribución la manta formada por una mezcla uniforme de pelos blancos y colorados, contrasta con la cabeza y los cabos negros o de color más intenso.

En el moro el manto lleva pelos negros y blancos —o gris claros— que le dan un efecto azulado; la cabeza y los cabos son negros. Según el tono se distinguen el "moro oscuro" y el "moro claro".

En el rosillo moro a la mezcla de pelos y blancos del moro, se agregan pelos colorados que le dan una tonalidad *rosilla*; los cabos son negros.

En el rosillo el manto lleva pelos blancos y colorados. Se distinguen las siguientes variedades: "rosillo blanco" y "rosillo colorado" según abunde uno u otro color; "rosillo rubio" al que en vez de colorado lleva pelos alazanes y cabos de este mismo color; "rosillo ruano" con la *crinera* y la cola blanco amarillentas.

Los pelajes bayos con la mezcla de pelos blancos, o gris claro, o dan pelajes que se asimilan al moro o al rosillo, a veces con su ornamentación característica como sucede con el "rosillo gateado", o por falta de contraste, cuando son muy claros apenas se distinguen de los bayos correspondientes sin la mezcla de pelos blancos.

GENETICA

Tordillo. — El pelaje tordillo está condicionado por un par de genes: G —tordillo— y —g— no tordillo. El primero dominante absoluto sobre el segundo, en condición homocigota —GG— o heterocigota —Gg— con los genotipos de cualquiera de los pelos básicos o bayos origina el tordillo. Los ejemplares no tordillo llevan gg.

El tordillo tiene el mismo modo de herencia que el tobiano. En consecuencia, la trasmisión y expresión de los genes que le condicionan puede seguirse en la Fig. 1, sustituyendo tobiano por tordillo y no tobiano por no tordillo. Del examen del gráfico y de lo expuesto se deduce:

1º — *Que hay dos clases de tordillos:*

Tordillos puros —GG— *que trasmiten* G a todas sus crías y que con *tordillos de las dos clases o con reproductores de pelos hoscos o bayos procrean únicamente* tordillos.

Tordillos impuros —Gg— que trasmiten a sus crías, con igual frecuencia, G o g; con tordillos de su misma clase y con ejemplares de pelos hoscos o bayos, procrean tordillos y no tordillos.

2º — Que únicamente pueden obtenerse tordillos cuando por lo menos uno de los padres es tordillo.

3º — Que sólo pueden obtenerse *tordillos puros cuando* los dos padres son tordillos puro.

El pelo hosco *o* bayo *que* acompaña la característica tordilla, se hereda *con entera independencia* de ésta y siguiendo su modo.

Moro, rosillo moro y rosillo. — Estos tres pelos están condicionados por un par de genes Rr. El primero en condición homocigota —RR— o heterocigota —Rr— determina una mezcla uniforme de pelos blancos, o blanco grises, en los pelos hoscos

(1) Al caballo que lleve algunas cerdas blancas en la cola se le dice "rabicano". Es una particularidad común en los pelos de este grupo y en el zaino, *colorado y oscuro*, pero puede llevarla cualquier pelaje.



Tob'anos de Raza criolla de la cría de Dn. Enrique Castell. El cotejo de esta figura con la 7, ilustra bien de las diferencias entre overos y tobianos.

o bayos. Es dominante absoluto sobre r que no determina la mezcla de pelos blancos. De lo expuesto se infiere que el modo de herencia de estos pelajes es el mismo que el del tordillo.

V

PELAJES PARCIALMENTE ALBINOS

DEFINICIONES

Overos y tobianos. — En los overos y tobianos el pelaje hosco, bayo, tordillo, moro o rosillo lleva manchas albinas, es decir con pelos blancos sobre piel rosada.

En los overos lo blanco tiende a localizarse en las partes bajas del tronco y lo coloreado en las partes altas; la línea dorsal siempre lleva algo pigmentado especialmente en el tuse y sobre el riñón. La cabeza es de malacara a blanca y los remos casi blancos. Las manchas coloreadas tienden a mostrar bordes de líneas quebradas y, cuando se fraccionan mucho, a formar dibujos como de "vidrio roto". La cola, en general, lleva la punta blanca o cerdas blancas entremezcladas.

Hay overos de todos los pelos: "overo negro", "tostado overo", "alazán overo", "zaino overo", "bayo

overo", "gateado overo", etc. En algunos ejemplares las manchas de color están muy divididas y entremezcladas con manchitas blancas que las aclaran como sucede en el "azulejo" y en el "overo rosado", en que los pelos negros y colorados o alazanes, por dicha causa originan esos matices tan típicos.

El "blanco porcelano" o "porcelano", de pelo blanco sobre piel rosada con manchas negras, que por trasparencia de los pelos blancos producen el reflejo azulado de la porcelana, es un overo que únicamente conserva pigmentados los ojos y las manchas, probablemente un tordillo overo que al encanecer evoluciona al porcelano.

En el tobiano, lo blanco tiende a localizarse en las partes altas del cuello y tronco y en dos bandas verticales, una a la altura de la cruz y la otra en la grupa, que dividen el cuerpo en zonas alternas pigmentadas y sin pigmentar. Las primeras siempre se presentan en la cabeza extendiéndose a veces a los pechos, y en las verijas. La línea dorsal nunca es totalmente coloreada y puede ser toda blanca. Las patas son blancas o con calces altos. Lo blanco de la cabeza rara vez pasa de lista. Las manchas coloreadas están bordeadas de una orla de pelos blancos sobre la piel pigmentada, tienden a formar contornos de líneas curvas y, cuando se dividen mucho, a formar manchas redondeadas y aisladas. La cola, en general, es blanca con la punta coloreada.

Hay tobianos de todos los pelos: "tobianos negros", "tobianos colorados", "tobianos bayos", "tobianos tordillos", etc.

Pintados o atigrados. — Los pintados o atigrados llevan manchitas coloreadas con una orla de pelos blancos sobre piel pigmentada, distribuidas por todo el cuerpo, sobre un pelaje blanco. La crinera y la cola suelen llevar entremezcladas cerdas blancas y coloreadas.

Es un pelo muy raro, en el país prácticamente sólo se ve en los circos. Por esta circunstancia y por haberse presentado como procedentes de Siria, corrientemente, se les dice "caballos de circo" o "caballos sirios".

Blanco. — En este blanco los pelos son blancos sobre piel rosada, la crinera y la cola blancas y los ojos castaño claro. En EE. UU. impropiamente se le califica de "albino" y se ha formado una asociación de criadores —American Albino Horse Club de Nebraska— para fomentar la cría de ejemplares de ese pelo.

GENETICA

Overo. — En el contralor del pelaje overo intervienen un par de genes Ss. El primero determina los pelajes de manto uniforme y es dominante sobre el segundo que en condición homocigota —ss— determina las manchas albas del overo. En consecuencia los overos son siempre puros y con overos sólo pueden producir overos. Los reproductores no overos pueden ser portadores del gene overo en condición heterocigota —Ss— y en consecuencia, producir entre sí o con overos, ejemplares overos.

Tobiano. — Según se expresa gráficamente en la Fig. 1, el pelaje tobiano está determinado por un gene W", dominante absoluto del gene w" que en condición homocigota

—w"w"— llevan los ejemplares no tobianos.

Según ilustra la misma figura:

1) Hay tobianos que con reproductores tobianos o no tobianos siempre reproducen su pelo y tobianos que en esos mismos apareamientos, procrean tobianos y no tobianos.

2) De padre y madre no tobianos no pueden obtenerse crías de pelo tobiano.

Pintado. — El pelaje pintado también está determinado por un gene dominante W'. Los ejemplares no pintados llevan su recesivo en condición homocigota —w'w'.—

Blanco. — Este pelo está condicionado por un gene W" epistático dominante sobre los determinantes de todos los pelajes, es decir, impide su expresión manteniéndolos latentes. Los ejemplares blancos sólo lo llevan en condición heterocigota —Ww— porque en forma homocigota WW es letal, es decir, impide la vida del individuo. Esto explica que estos ejemplares blancos no reproduzcan con fijeza su pelaje.

Antecedentes Bibliográficos

Castle W. E. — The ABC color inheritance in horse. — Genetics Vol. 33, 1948.

Solanet E. — Pelajes Criollos. Buenos Aires 1955.

Odriozola M. — A los colores del caballo. — Madrid 1955.

Dowdall R. — Pelos Criollos Overos y Tobianos, El Ruano, El Bayo Huevo de Pato, El Tordillo, Los Blancos. — Anales y Raza Criolla Nos. 13, 18, 19, 23 y 28. — Buenos Aires 1935/47.

Barriola, J. P. — Apuntes de las clases de Zootecnia.

CALZADAS. Los romanos, según su costumbre, habían hecho en la Galia caminos para el paso de sus ejércitos y de los correos del emperador. Por estar construídos con cal, se llamaban calzadas. *Por lo común se empezaba por apisonar el suelo, en el cual se echaba una capa de mortero, mezcla de cal y arena, cubriéndose esta capa con piedras planas. Encima se echaba otra capa de piedras más gruesas o pedazos de teja con mortero y, para terminar, otra capa de casquijo y cemento que se llamaba la corteza. Las calzadas más grandes tenían en ocasiones hasta cinco metros de anchura, con aceras de dos metros a los lados.*

El camino iba en línea recta. Cuando llegaba a terrenos pantanosos, pasaba por encima de un terraplén. Cruzaba los ríos por un puente y, cuando el cauce era ancho, el puente tenía varios arcos. Si encontraba una colina, subía rápida pendiente.

A lo largo del camino se colocaban postes miliarios, *a cada milla [1.418 metros], en el norte a cada legua [2.222 metros]. El miliario era una columna de piedra, de mayor altura que un hombre. Había relevos donde el viajero podía pararse para dar de comer a los caballos, y a la distancia de una jornada de marcha, edificios donde se podía pasar la noche. Se andaba, por término medio, 50 kilómetros al día.* (Ch. Seignobos, Historia Universal).

Clasificación de MAJADAS GENERALES

Técnica para aumentar su rendimiento económico

• Por el Ing. Agr. J. M. RODRIGUEZ ESCALADA

Fotos del autor

SELECCION, SANIDAD Y ALIMENTACION
bien conducidas conducen al logro de este objeto

SELECCION

En los trabajos de clasificación de Majadas Generales debemos tomar como base de selección la producción, para que la cuenta lanar nos de a fin de año un lógico interés al capital invertido.

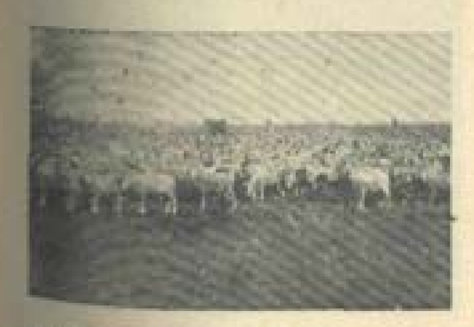
El tipo de Majada que debemos explotar, depende de varios factores, como ser: Calidad de los campos, clima y la orientación que sobre finura de lana, desee cada productor.

Siempre se debe buscar el tipo de lanar que se adapte al campo, y nunca querer imponer una raza en determinada zona, ya que esto provocaría un desequilibrio por bajo rendimiento económico.

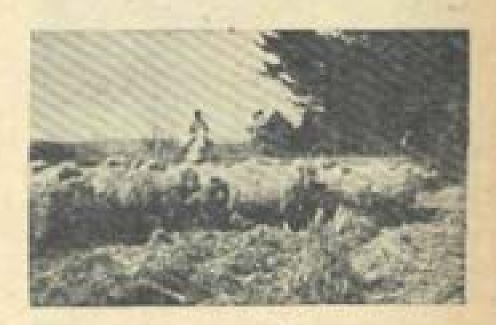
Tenemos a nuestro alcance distintas razas de ovinos en nuestro País con las cuales podemos llegar perfectamente a un alto nivel de producción, contemplando los distintos tipos de finura que pueden adaptarse a las exigencias de los merdos consumidores.

No es solamente el beneficio individual del productor lo que se busca al aconsejar que seleccione sus majadas, sino que es una idea nacional de producción superada, para elevar al Uruguay a niveles de máximo rendimiento en cantidad y calidad.

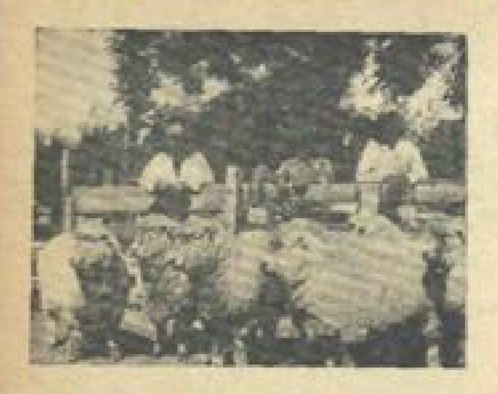
Un conocido slogan de: "Una oveja mala, con respecto a una buena, come y cuesta igual por año, pero produce menos", nos indica que des-



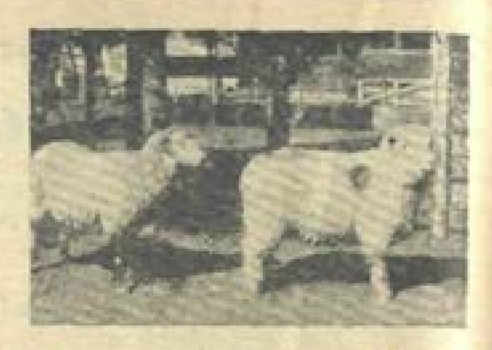
Lote de ovejas Corriedale buenas, después de la selección



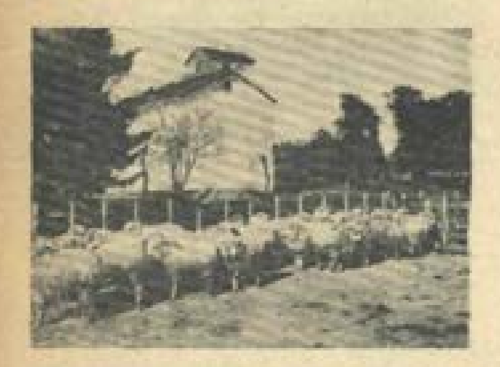
Madres Corriedale con corderos, fueron seleccionadas antes de encarnerar



Borregas Romney-Marsh aceptadas



Una oveja rechazo y una buena, en la misma majada



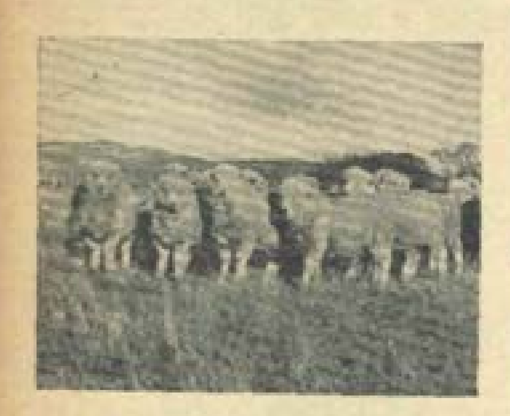
Madres Corriedale elegidas. Nótese la uniformidad del lote

de todo punto de vista, tenemos que eliminar aquellos vientres ovinos que son anti-económicos, guardándonos los realmente productivos, para que junto con el uso de buenos carneros tatuados, eleven la producción de *lana* del establecimiento.

El primer paso a dar en la selección de cualquier Majada General, es tratar de uniformar los vientres existentes, o sean las ovejas básicas con que cuenta la estancia.

Primeramente se debe hacer un rechazo por edad, eliminando todas aquellas madres que tengan los dientes *gastados* (5 *años*).

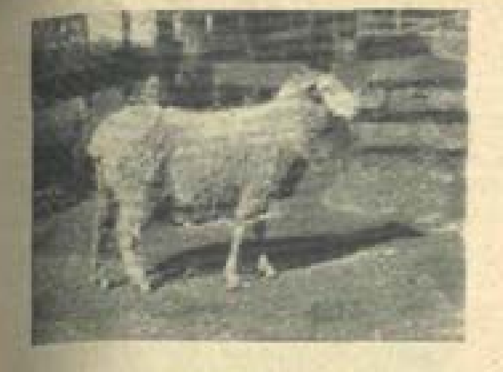
De acuerdo al número de ovejas



Borregas Corriedale diente de leche seleccionadas



Típica cabeza de *oveja ordinaria.* Presenta principios de prognatismo superior



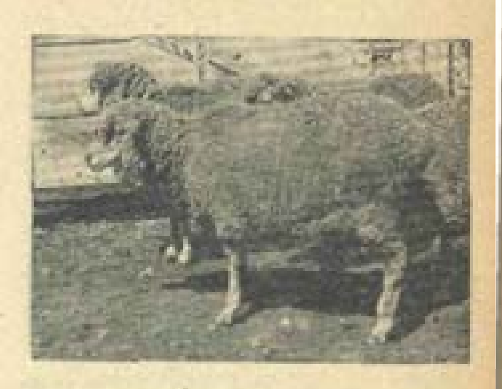
Oveja rechazada



Malos aplomos, pescuezo caído. Rechazado. Este es un carnero usado en las majadas.

refugadas, y a la dotación de vientres que se desea conservar en el campo para encarnerar, se puede por un simple cálculo, obtener el porcentaje de rechazo que se debe efectuar en las borregas que van a entrar a ser madres.

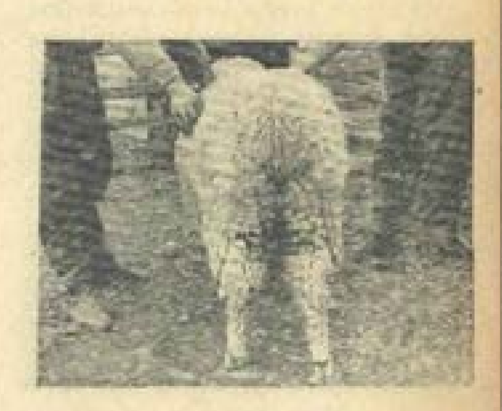
Conviene en el primer año de selección tratar de eliminar en la totalidad de vientres de 4-6-8 dientes y boca llena, todos los defectos más importantes desde el punto de vista económico, como ser; malas conformaciones, animales chicos, faltos de huesos, malos aplomos, vellones flojos y livianos, lana de mecha corta,



Lote de ovejas refugadas, véase la mala conformación y falta de hueso



Oveja de rechazo por: falta de hueso, mala conformación, mecha corta y ordinaria



Este carnero Cruza era usado en una Majada General. Hubiera rendido mucho más de capón





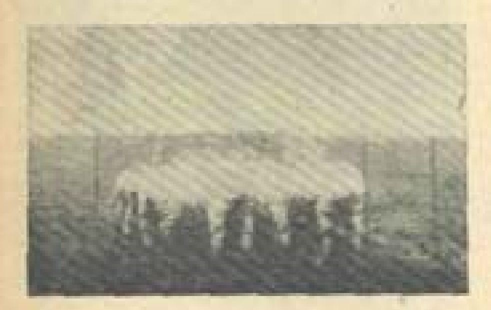
Estas dos ovejas estaban en la misma majada. Fotos vista de atrás y de frente. Una aceptada y otra rechazada. Las dos comen y cuestan igual por año, pero solamente una produce mayor rendimiento.

cuartos gruesos, animales mascadores o boquinos (prognatismo).

Cuando se clasifica una majada *por primera vez, no se debe dar* mucha importancia al tipo racial, sino que buscaremos animales bien conformados, con mucha superficie de lana, vellones parejos y de buena densidad.

Pongo conformación primero, porque parto de la base de que animales de buena constitución ósea, siempre son más sanos y fuertes. Teniendo por lo tanto mejor salud; que es el principal factor que debe buscar todo criador de ovinos.

Al *elegir ovejas bien constituídas* con vellones parejos y pesados, no debemos descuidar totalmente las características típicas de la raza que criamos, sino que tendremos más *tolerancia en ciertos defectos* que podríamos llamarlos secundarios y no de producción. Como ser: Color de las pezuñas, colocación de las orejas, pigmentaciones, etc. Entiendo *que el ideal de los criadores de ovejas*, es tener una Majada General toda uniforme de tipo, conformación y finura de lana. Pero para poder llegar a esto, debemos comenzar por buscar ovejas que rindan comercialmente. Por medio de una severa selección acompañada del uso de buenos carneros tatuados Mejoramiento Ovino, en pocos años,





Dos fotos de un lote de ovejas bien conformadas, con vellones tupidos y parejos, elegidas de una majada general Corriedale.



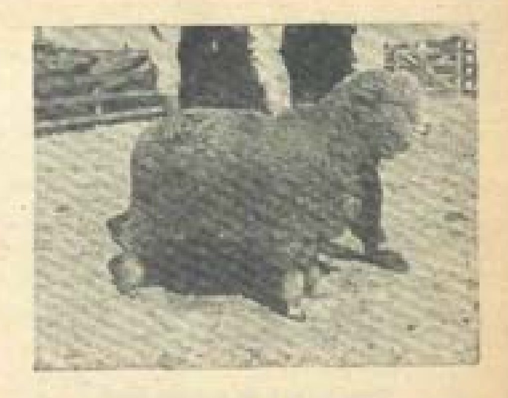
Esta oveja de gran rendimiento fue elegida de una Majada General, pasó a integrar el Pre-Plantel

se puede llegar a tener una majada uniforme.

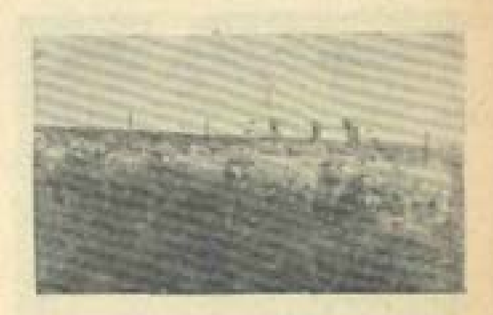
Ahora bien, en los años venideros a medida que entren a madres las nuevas borregas seleccionadas, a las cuales se les va exigiendo una mejor calidad en forma progresiva, podemos ir eliminando las madres básicas con que estaba integrada nuestra Majada General primitiva.

Los productores nacionales cuentan para la clasificación de sus majadas con un asesoramiento completamente gratuito, que le brinda el Estado. En cualquier momento pueden solicitar a la Comisión Honoraria de Mejoramiento Ovino, el envío de un Técnico Especializado, para que les realice en sus ovejas esta tarea de clasificación. Al mismo tiempo, *pueden cambiar ideas con* el mencionado funcionario, sobre orientación futura y otros trabajos que le pueden ser de sumo interés.

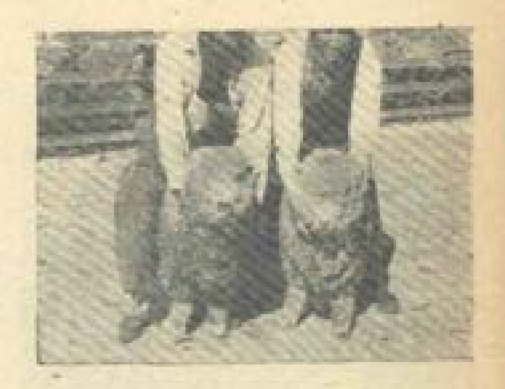
No solamente es necesaria la selección para poder elevar nuestras



Carnero Corriedale MO, mejorador de Majadas Generales



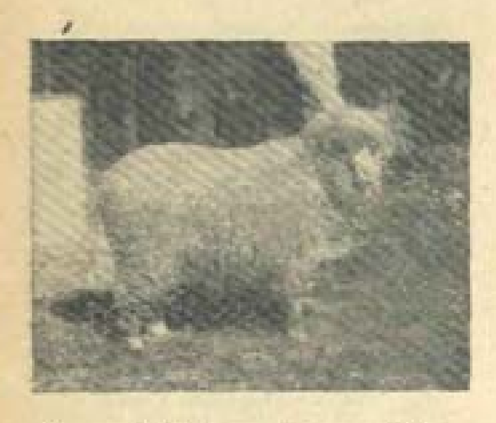
Un lindo lote de ovejas, uniformes en tipo racial, conformación y lana



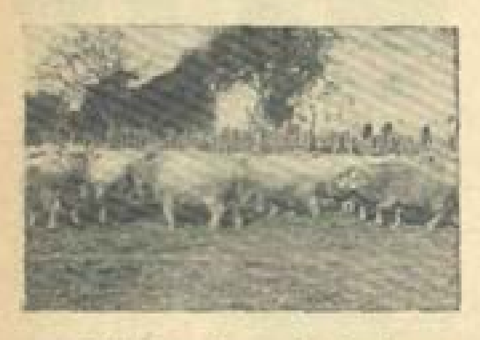
Dos carneros Corriedale, vistos de frente, aptos para trabajar y mejorar cualquier majada cruza fina.



Buen trasero de carnero Ideal



Carnero Ideal de excelentes condiciones mejoradoras



Majada muy buena seleccionada

Majadas Generales, a un alto promedio por cabeza, sino que hay dos factores más, que están estrechamente vinculados entre sí, que sin ellos es muy difícil alcanzar una buena *producción.*

Esos factores son: Sanidad y *Alimentación.*

SANIDAD

Es imprescindible que los lanares de todo establecimiento estén en buen estado de salud, no solamente en lo que se refiere a la parte parasitaria, sino también a las deficiencias por carencia de minerales.

La característica bien marcada de nuestros suelos es la deficiencia de fósforo, en unos campos más que en otros.

Por lo tanto es buena práctica el suministro de sal acompañada de harina de huesos (doble autoclavada).

En nuestro país, se están realizando experiencias serias, perfectamente controladas, que llevadas a la práctica han dado excelentes resultados económicos en la incrementación de la lana por hectárea.

Como control de parásitos del tubo digestivo, se aconseja la Fenotiacina durante el invierno y el Tetracloruro de Carbono mezclado con Aceite Mineral fino durante el verano.

ALIMENTACION

Si exigimos a un animal una mayor producción y precocidad, partiendo de la base de que contamos con un buen estado sanitario, es necesario proveer a la máquina que produce, de buena alimentación para que nos rinda.

Para poder alimentar y hacer

producir con holgura a esa superpoblación, se debe recurrir a la siembra de forrajeras a los efectos de nivelar el promedio anual de pasturas, en las estaciones que existe déficit alimenticios.

La siembra de forrajeras para invierno y verano nos van a ayudar con creces para mantener el stock ovino. También es necesaria una cuidadosa y controlada rotación de potreros, para que los pastos sembrados y naturales, no sean comidos a "muerte", y pueden volver a desarrollarse manteniendo el nivel nutritivo de los campos, aumentando en esa forma el rendimiento por unidad.

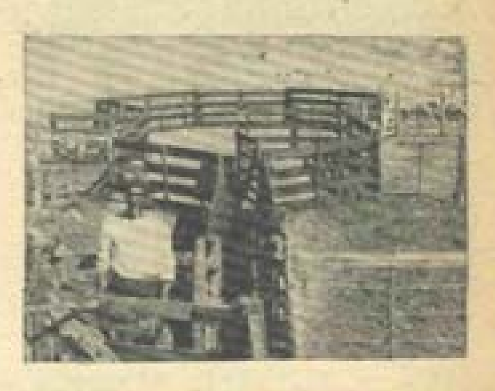


Vista aérea del corral

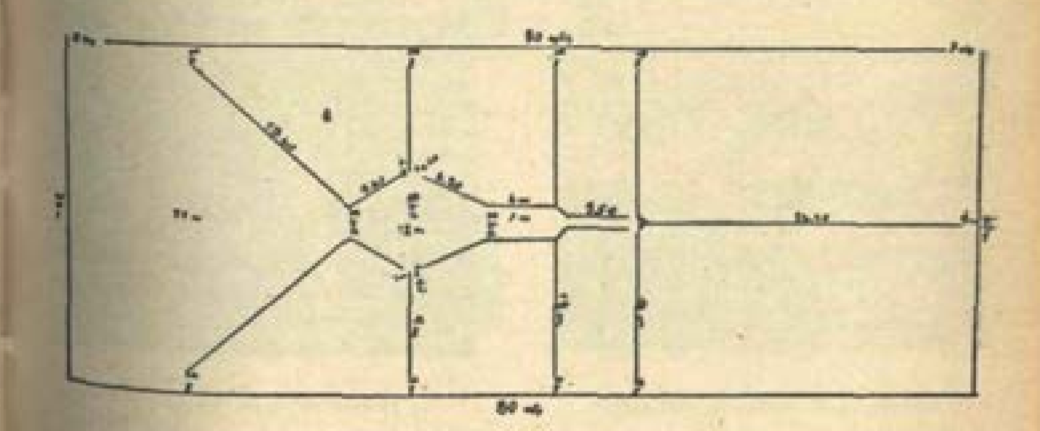
CORRALES PARA LANARES

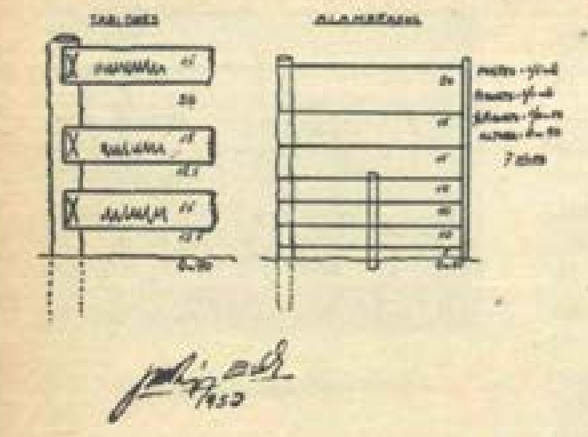
Para poder realizar los trabajos de clasificación, tomas, descole, limpieza de ojos, etc., es necesario poder contar con corrales adecuados para el correcto manejo de los ovinos.

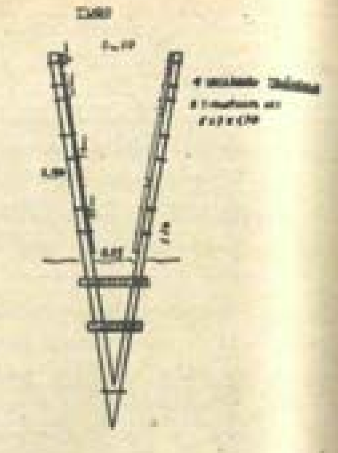
El lanar es un animal nervioso, aunque no lo parezca, que responde perfectamente a los movimientos en

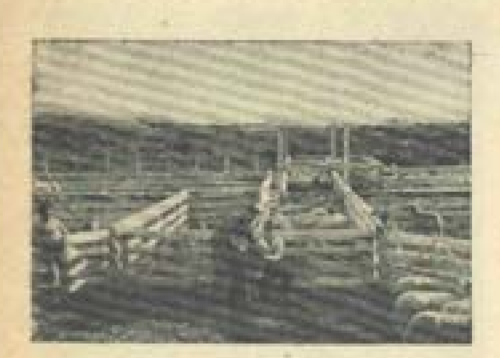


Corral visto desde un extremo del tubo



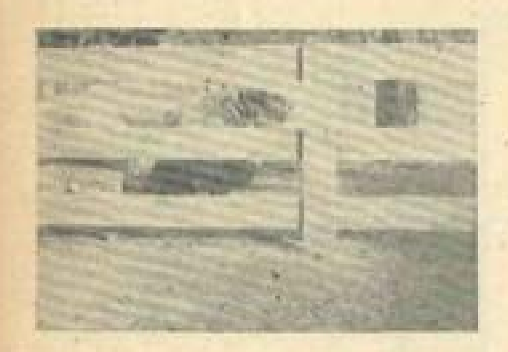






Detalle de los "corrales clasificadores" y el tubo





Detalle de la construcción con tablas

Ovejas saliendo del tubo

corrales bien planeados, a los efectos de no molestarlo o de agarrarlo lo menos posible.

La costumbre de obligar a los ovinos a que entren y circulen en los corrales por medio de gritos, latas con piedras, o perros que ladran, no hacen más que poner a los lanares más ariscos y mañeros.

Además nuestra modalidad de agarrar a los ovinos de la pata o de la lana, trae como consecuencia animales que quedan rengos por el tirón que se les da, o por despegar el cuero en la parte que el hombre se prende del vellón.

Por todos estos motivos es muy importante planear corrales bien estudiados donde se pueda encerrar una majada, clasificarla, marcándola con tiza y luego por medio del tubo apartarlos en distintas categorías según los refugos que se desean realizar.

El plano de corrales para ovinos, que se detalla a continuación, permite que los lanares puedan ser clasificados en cuatro lotes, circulando además dentro del mismo corral en todos los sentidos.

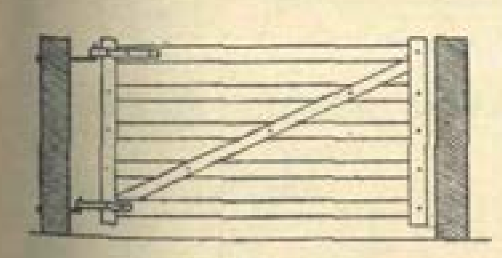
También se detallan, en plano aparte, la manera de construirlos en una forma económica y práctica.

Más adelante, se ilustran distintos tipos de portones, como asimismo varios sistemas de cierres.

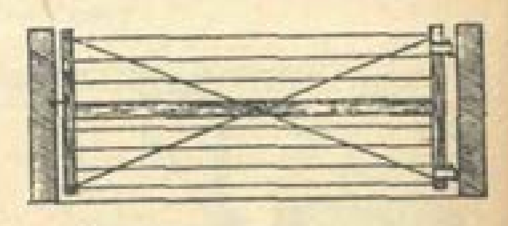


Corral clasificador

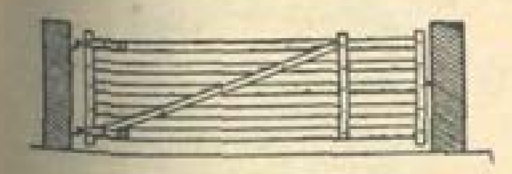
VARIOS TIPOS DE "PORTONES" PARA CORRALES OVINOS



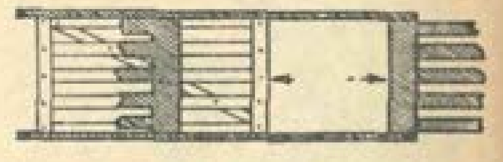
Portón común



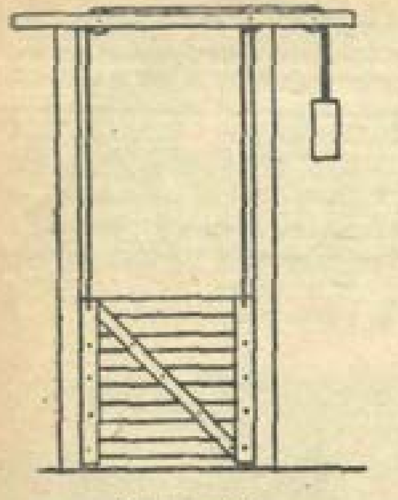
"Portón Barato" 3 maderas y el resto alambre



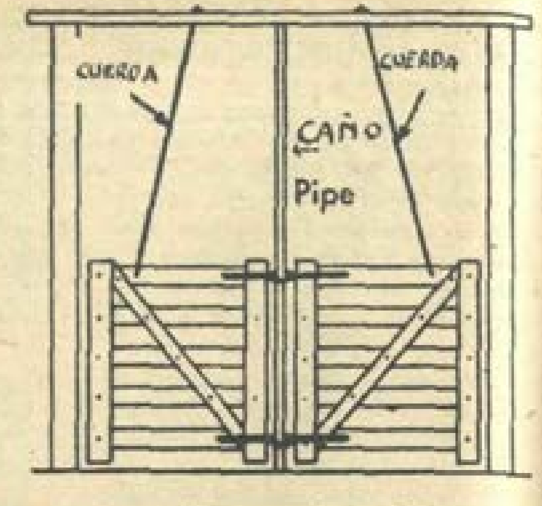
Portón más largo



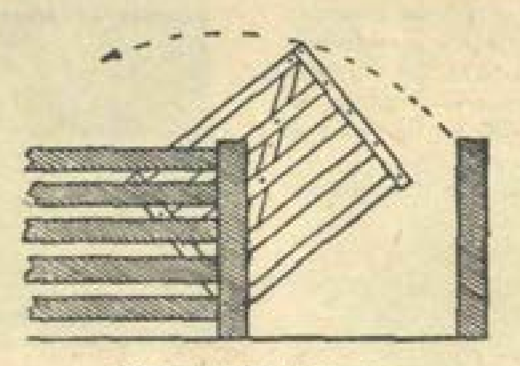
Puerta corrediza



Puerta vertical

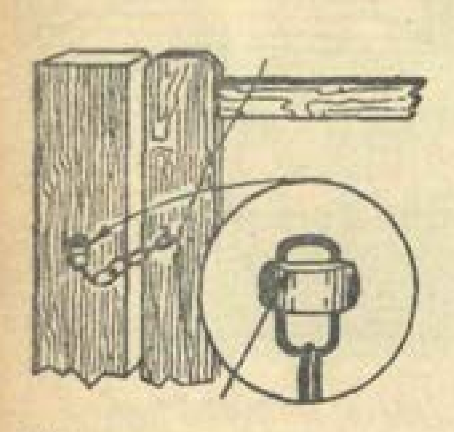


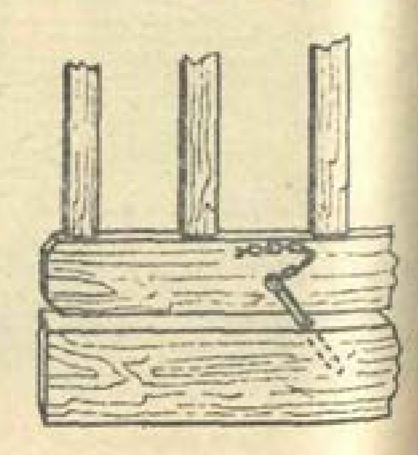
Puerta que cierra sola

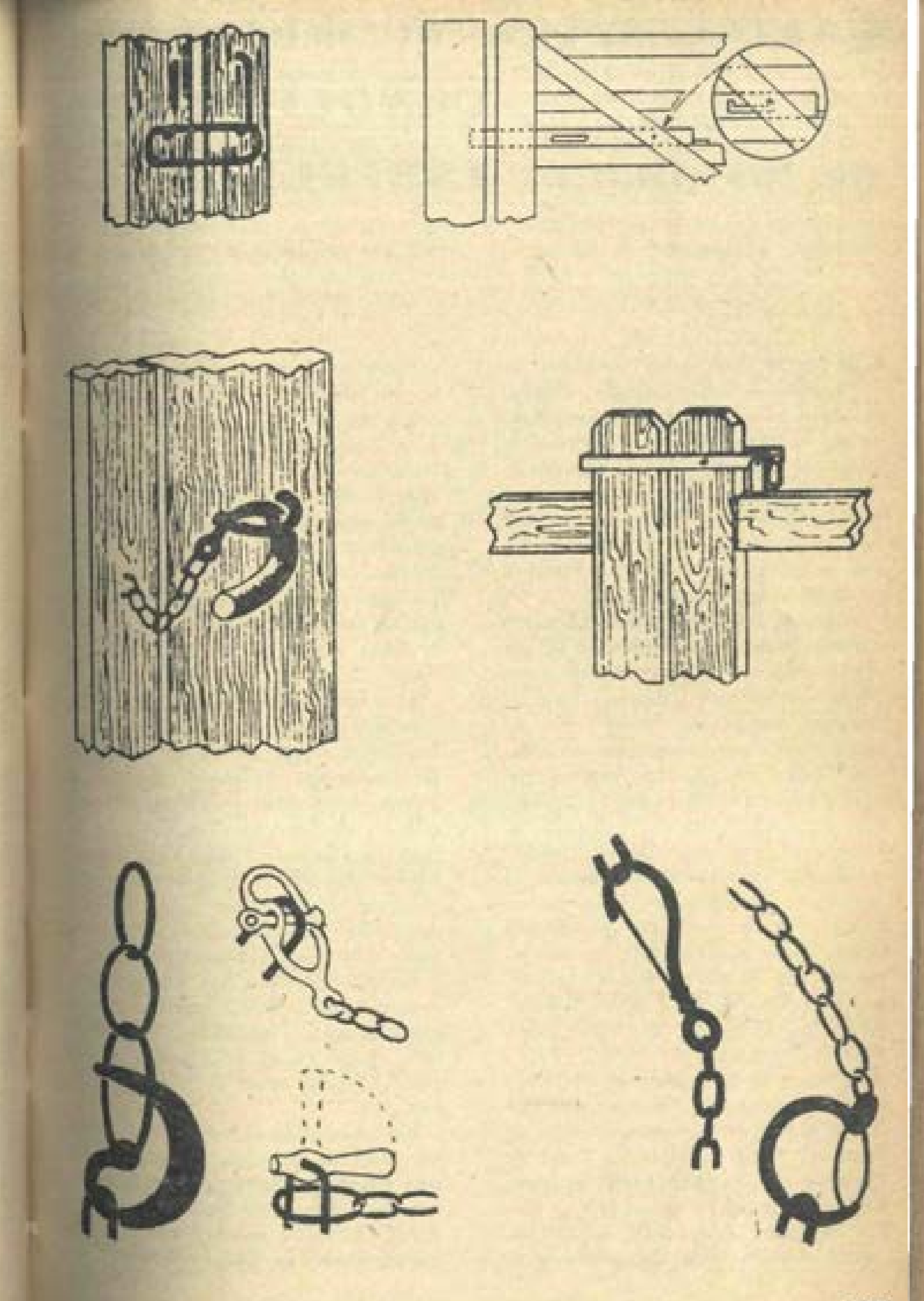


Puerta para bretes internos

VARIOS SISTEMAS DE CIERRES PARA PORTONES Y PUERTAS







Contribución al mejor CONOCIMIENTO de las plantas INDIGENAS

• Por ATILIO LOMBARDO

SE puede decir —en términos generales— que cuando alguien pueda distinguir una planta mediante su nombre vulgar, solamente la conocerá a medias. En la nomenclatura vulgar de ellas, siempre corre paralelamente la duda; porque habrá otra planta con el mismo nombre o porque habrá otro nombre para la misma planta.

Algunas veces esa duda adquiere *caracteres desproporcionados*, tal como sucede con las especies de coníferas que el vulgo designa bajo el nombre común de "pino". Es corriente —en nuestro medio— oir llamar "pino" no ya a los propios "pinos", sino a "cipreses", "tuyas", "araucarias", "abetos", "cedros", "libocedros", etc. Aún llaman "pino" a plantas que no corresponden al grupo de las coníferas como sucede con las "casuarinas". Hasta podemos decir, aproximadamente, cuantas especies son tratadas como "pinos" por el vulgo: de los propios "pinos" *(PINUS)* diez; de "cipreses" *(CUPRESSUS)* nueve; de "tuyas" *(THUJA)* dos; de "araucarias" *(ARAUCARIA)* cinco; de "abetos" *(ABIES Y PICEA)* por lo menos cuatro; de "cedros" *(CEDRUS)* tres o más; de "libocedros" *(LIBOCEDRUS)* dos; de "casuarinas" *(CASUARINA)* dos. No es pues, exagerado, decir que entre nosotros son designadas con el nombre de "pino", cuarenta clases de plantas.

En cuanto a los nombres vulgares bien aplicados, puede decirse que tendrían cierta firmeza si se agregara a ellos caracteres morfológicos de la especie. Si bien la morfología resulta una ciencia, *la ciencia de las formas*, no ofrecerá dificultades siempre que no se emplee la terminología científica; mejor dicho, que no *se haga abuso de vocablos científicos*.

Por cierto no lo haremos aquí. Trataremos de redactar una contribución al conocimiento de las plantas indígenas (algunos árboles y arbustos, en este caso), con la sencillez y claridad posible. Creemos, además, que la mejor forma de contribución, es aclarar la confusión que acarrean los nombres vulgares, presentando y discutiendo especies confusas dentro de esa nomenclatura.

En nuestra flora hay nombres comunes bien definidos para una sola especie, como "espinillo", "congorosa", "para amarillo", "ceibo", "angico", "yerba mate", "palo de fierro", etc.

En la enseñanza vulgar del conocimiento de árboles, arbustos o de una planta cualquiera, por una razón cualquiera, se influye directamente sobre el nombre común; algunas veces, se hace referencia al

colorido de la flor o al tamaño del fruto.

En lo referente a las especies de la flora indígena, tal cosa sucede en el campo como en las propias escuelas. Allí está, como lamentable ejemplo de lo que aseveramos, el "ceibo" nuestra "Flor Nacional"; sobre él, la enseñanza se reduce a que *"el ceibo es un árbol que da flores rojas"*, la disposición y morfología de éstas no aparece en la enseñanza; sus hojas no se mencionan y sus espinas menos. En cuanto a la densidad de su leño, se puede decir que prácticamente es bien conocida, pues es voz corriente que *la madera del ceibo es muy liviana.*

A propósito de todo esto. ¿Ha visto Ud. láminas, pequeñas figuras y aun sellos de nuestro Correo en que aparece la pretendida figura del ceibo y teniendo a su pie la inscripción de "Flor Nacional"?



LAMINA 1

I. Aspidosperma Quebracho-blanco "Quebracho blanco", ramilla fructificada. - I.a. Semilla.

II. Acanthosyris spinescens "Quebracho flojo", ramilla en flor.

III. Iodina rhombifolia "Sombra de toro", ramilla en flor.

Casi todas ellas parecen diseñadas por alumnos cuya enseñanza no pasó de *el árbol que da flores rojas.*

El "ceibo", como representante nacional debe ser mejor conocido; si bien es cierto lo del colorido rojo de sus flores, no es menos cierto que éstas están dispuestas en racimos terminales y agrupadas en número de 2 a 7 a lo largo del eje de esa inflorescencia cuya longitud va desde los 30 a los 60 centímetros; tienen, por otra parte, forma papilionada (amariposada), con un estandarte (pétalo mayor) amplio, quilla (los dos pétalos inferiores soldados) casi tan larga o del mismo largo que aquél, alas (pétalos laterales) cortísimas y que generalmente aparecen cubiertas o casi cubiertas por el cáliz; éste tiene casi el mismo color de los pétalos; están, a más, sostenidas por un pedicelo (pie de la flor) de 2, 3 o más centímetros de largo.

De las hojas se tiene una ignorancia total; en los diseños que hemos visto, aparecen ya simples, ya digitadas; en realidad están compuestas de tres folíolos, íntegros y sostenidos por un pecíolo común de 8 a 12 centímetros. El árbol es espinoso porque sus ramas, inflorescencia, pecíolos y nervio central de los folíolos (cara inferior) llevan aguijones.

También en términos generales, puede decirse que aun las plantas más comunes resultan ignoradas, mal conocidas o confundidas, en razón del desconocimiento casi absoluto de la morfología vegetal, aun de la simple morfología macroscópica; se desconoce ésta o no se toma en cuenta. Si bien la morfología vegetal (estudio de las formas de los órganos de las plantas: raíz, tallo, hojas, flores y frutos) encierra términos científicos no fáciles de recordar o de entender, esos términos, generalmente, pueden ser sustituídos por vocablos comunes.

Veamos como ejemplo la terminología que se puede emplear para distinguir dos árboles indígenas cuyos nombres vulgares inducen a error; es decir, hacen que sean confundidos entre sí.

Es corriente —entre nosotros— dar los nombres comunes de "quebracho" y "quebracho blanco" a dos especies, muy distintas por cierto.

Usando términos comunes construiremos la morfología de ambas especies para ponerlas en claro; podemos ayudarnos, a más, con las figuras de la lámina nº 1.

Aparte de los términos comunes y nombres vulgares utilizaremos el nombre científico completo, es decir, el nombre genérico y el específico; pues si bien el lenguaje de los nombres comunes es más comprensible vulgarmente, por lo general resulta oscuro e impreciso. En la nomenclatura botánica hay un lenguaje claro y preciso, es el científico.

Uno de los "quebrachos" a que nos referimos es el *ASPIDOSPERMA QUEBRACHO-BLANCO* y el otro el *ACANTHOSYRIS SPINESCENS* (ver las figuras respectivas).

El que lleva como nombre científico genérico *ASPIDOSPERMA*, tiene los caracteres morfológicos que daremos en breve reseña; son caracteres que permiten que este árbol sea confundido con algún otro de nuestra flora: hojas rígidas, de borde entero, de 3 a 4 centímetros de largo por un centímetro o menos de ancho, terminadas en aguda espinita, apenas pecioladas y dispuestas en ternas, es decir, que parten 3 hojos desde un mismo plano, a veces son opuestas; flores de corola amarillenta o blanca, de un centímetro o menos de largo. El fruto es una

caja (folículo) fuertemente leñosa, generalmente en forma de huevo invertido y aplanada, finamente verrugosa, hasta unos 10 centímetros de largo; encierra numerosas semillas muy características por el ala circular que las rodea. Los caracteres del otro "quebracho" que es confundido con el descripto y que tiene como nombre genérico *ACANTHOSYRIS*, son los siguientes: hojas algo retorcidas o aplanadas, de consistencia común, de borde entero y extremidad redondeada, de forma semejante al hierro de la lanza o espátula, largas de 4-8 centímetros por 1½ a 2 en su parte más ancha, de color verde pálido, sostenidas por un pecíolo de ½ centímetro, alternas o agrupadas en cortas yemas, con una fuerte y corta espina en su axila; flores en forma de pequeñísima estrella, de color verde pálido o blanquecina.

Su fruto es carnoso, esférico, del tamaño del coco del "butiá" o del "yatay", de color amarillo, desprende olor nauseabundo pero es comestible; contiene una semilla gruesa relativamente, también esférica y que se asemeja a la del "butiá".

Este último "quebracho" produce madera de calidad inferior, de ahí que muchos le distingan con el nombre común de "quebracho flojo".

Con lo apuntado es fácil distinguir estas dos especies, pero puede suceder que a nuestra "sombra de toro" cuyo nombre genérico es *IODINA*, se le distinga también con el nombre común de "quebracho flojo", nombre común con que se le conoce en la mayoría de las provincias de la República Argentina.

Nuestra "sombra de toro" no puede ser confundida con ninguna de las dos especies de "quebracho" que estamos tratando, en razón de lo característico de sus hojas que son rómbicas y en las que sus tres vértices libres terminan en una espinita. Si nos referimos a su nombre científico *IODINA RHOMBIFOLIA*, es fácil ver que el nombre específico está basado en la forma de sus hojas.

Las figuras de la lámina número 1, por sí solas, facilitan la distinción de las tres especies de árboles indígenas que hasta el momento tratamos. A pesar de que nuestro territorio es relativamente pequeño, tiene importancia la distribución de la flora o área de dispersión de las especies. En el caso de "quebracho blanco", *ASPIDOSPERMA QUEBRACHO-BLANCO*, parece que solamente tolera la zona que abarca una faja a lo largo del río Uruguay; el otro "quebracho", *ACANTHOSYRIS SPINESCENS*, está representado en casi todos los departamentos de la República.

Este *ACANTHOSYRIS* es llamado "sombra de toro" en la República Argentina y al *IODINA*, nuestra "sombra de toro", le distinguen —como habíamos dicho— bajo el nombre de "quebracho flojo". Están invertidos los nombres comunes. Para nosotros tienen mayor sentido como los aplican los argentinos, en razón del aspecto general que presentan *IODINA* y *ASPIDOSPERMA*. Si seguimos observando los nombres comunes veremos que el caso que tratamos se repite en otras especies; existen distintas plantas llamadas "rama negra", "timbó", "tembetarí", "espina corona", "chirca", etc., etc.

El caso de "rama negra" comprende a tres especies, dicho de otra manera y recurriendo a los nombres científicos, podemos expresarlo así: este nombre común es dado a tres clases de plantas, una especie del género *PRUNUS*, una de *MIMOSA*

y otra de *CASSIA*. Hacemos referencia a lo que por nuestra parte conocemos, pues es posible que en las fronteras de la República sea dado el nombre de "rama negra" a otras plantas, influyendo en su aplicación la nomenclatura vulgar de nuestros vecinos.

Para aclarar el caso de "rama negra" es mejor referirnos a la breve descripción de las tres especies que más adelante damos. Se verá, entonces, la enorme diferencia que hay entre ellas.

El nombre común de "timbó" es aplicado a dos especies de árboles que tienen muchísima semejanza en toda su morfología, excepto en el fruto.

En Montevideo y en algunos departamentos de la República se halla cultivado un árbol indígena que recibe dos nombres comunes, el de "timbó" y el de "oreja de negro", llevando como nombre científico genérico *ENTEROLOBIUM*. El segundo nombre común es ya una referencia morfológica; se refiere a la forma y color del fruto, característica ésta que lo separa fácilmente del otro "timbó", el que pertenece al género *ARTHROSAMANEA* y cuyo fruto es una vaina o legumbre de las que comúnmente se ven en las plantas de la familia de las Leguminosas, familia a la que ambos pertenecen.

Muchas de nuestras especies, pertenecientes al mismo género, reciben el mismo nombre común como sucede con "tembetarí" aplicado a *FAGARA HIEMALIS* y a *F.RHOIFOLIA*, o en "chirca" que se aplica a dos *EUPATORIUM* aunque también a otra planta de distinto género: lo mismo sucede con "espina corona" que es dado a dos especies distintas de *XYLOSMA* y a una especie del género *GLEDITSIA*.

Como estas explicaciones nos traen aparejado la mención de nombres científicos, dejaremos que éstos, acompañados de una descripción morfológica de cada especie nos ayuden al conocimiento más preciso de nuestra flora.

"Quebracho blanco"

ASPIDOSPERMA QUEBRACHO-BLANCO. Schlecht. (lám. 1, fig. 1)

Arbol de regular altura (10-15 metros), cuyo tronco adquiere un diámetro que media entre 50 centímetros y un metro, de corteza persistente y agrietada; de follaje siempre verde. La madera tiene fama por su dureza.

Hojas simples, muy características, dispuestas ya opuestas o ternadas (que parten 3 de un mismo plano como puede verse en la figura), rígidas, casi del mismo color en ambas caras, brillantes, de borde *entero y terminadas en una aguda* espinita, largas de 3-5 centímetros por $^1/_2$ a 1 $^1/_2$ de ancho; sostenidas por un pecíolo muy corto.

Las flores, de corola amarillenta o blanca, están dispuestas en pequeño grupos en las axilas de las hojas.

El fruto es una caja (folículo) fuertemente leñosa, de forma subcilíndrica, ovoide o en forma de huevo invertido, algo aplanada, de 5-10 centímetros de largo, finamente verrugosa. Semillas numerosas, orbiculares, características por el ala tenue que las rodea.

Florece en los meses de Noviembre y Diciembre, fructificando en Marzo y Abril.

Vive a lo largo del río Uruguay en los departamentos de Soriano, Río Negro, Paysandú, Salto y Artigas.

A pesar de su nombre común "quebracho blanco", son muchas las veces que se le llama simplemente "quebracho".

"Quebracho flojo"

ACANTHOSYRIS SPINESCENS (Mart. & Eichl.) Gris, (lám. 1, fig. II)

Arbol de poca altura, presentándose muchas veces con amplia copa sostenida por un tronco de escasa altura; de follaje caduco y ramas espinosas. Hojas de poca consistencia, dispuestas alternadas o agrupadas en número de 4 a 7 en cortísimas yemas, de borde entero, por lo común de forma largamente espatulada, de color grisáceo o verde grisáceo, lampiñas, angostadas hacia la base y terminadas en un pecíolo de 4-5 milímetros, redondeadas o semiagudas en el ápice. Espina de un centímetro poco más o menos de largo, dispuestas entre la yema y la hoja.

Sus flores, de color blanquecino, son pequeñas, de forma de una estrella de unos 5 milímetros, de disposición axilar.

Fruto esférico, de 1 $^1/_2$ a 2 $^1/_2$ centímetros de diámetro, carnoso, de color amarillo o anaranjado-amarillento, comestible pero de olor nauseabundo, conteniendo una semilla relativamente gruesa, esférica y de tegumento leñoso. Vive con preferencia en los departamentos que están al sur del río Negro, pero se le puede hallar en casi toda la República.

Aunque comúnmente se le conoce con el nombre de "quebracho flojo", suele ser llamado simplemente "quebracho"; también algunas veces se le da el nombre de "quebrachillo".

Es notable la elevada proporción de aceite que contiene la semilla de esta especie, aceite que posiblemente pueda ser un sustituto (industrialmente) del producido por las semillas del "tung" *(ALEURITES Sp. Sp.)*

"Sombra de toro"

IODINA RHOMBIFOLIA. Hook & Arn. (lám. 1, fig. III)

El género *IODINA* tiene una sola especie, la presente, y sus caracteres son los siguientes:

Arbol bajo o arbusto robusto que en estado silvestre vive asociado a otras especies arbóreas. Tronco de corteza persistente, agrietada y de color claro. Follaje persistente y espinoso.

Hojas simples, de disposición alternada, de forma rómbica en la que sus tres vértices libres terminan en una aguda espinita.

Flores muy pequeñas, muy aromáticas, nacen en pequeños grupos en las axilas de las hojas, sésiles; su envoltura floral está reducida a un perigonio de cinco lobos triangulares en forma de una diminuta estrella que no pasa de 5 ó 6 milímetros, de color verde muy pálido.

Fruto esférico, de un centímetro poco más o menos de diámetro, de color rojo y pericarpo rugoso.

Esta planta es bastante común en los montes de la República.

Transcribimos breves referencias de nuestra "Flora Arbórea y Arborescente del Uruguay", Montevideo 1946, pág. 121: "Arbol o arbusto " que vive en casi toda la Repú- " blica. — Es característico por sus " hojas rómbicas. Busca asociarse a " otros árboles. Hemos puesto en " pequeños y grandes envases ejem- " plares de *IODINA* junto con otros " árboles indígenas a los que suele

"asociarse, para observar si vivía a "expensas de éstos comportándose "como parásito subterráneo, pero "nuestra rápida experiencia nos "mostró que el *IODINA* parece bus-"car solamente la inmediación de "otros árboles".

"Chirca del campo"

EUPATORIUM BUNIIFOLIUM
Hook & Anr. (lám. 2, fig. 1)

Arbusto o arbustillo que se eleva a poca altura y comúnmente en for-



LAMINA 2

I. Eupatorium buniifolium "Chirca del campo", fragmento en flor.
II. Eupatorium tremulum "Chirca de bañado", fragmento en flor.
III. Dodonaea viscosa "Chirca del monte", fragmento fructificado.

ma de mata; *por lo general media* entre uno y dos metros.

Muchos departamentos del sur de la República tienen zonas o campos totalmente invadidos por esta planta, que resulta la maleza más característica de nuestro flora campestre.

Tiene hojas de disposición opuesta, sésiles, polimorfas, ya muy estrechas y largas (de 3-6 centímetros por 1-2 milímetros) ya profundamente recortadas con segmentos angostísimos que miden de 1 a 2 milímetros de ancho.

Como es una planta de la familia de las *Compuestas*, sus flores están *dispuestas en capítulos; éstos son* estrechos, de poco tamaño y encierran 5 o 6 flores, estando agrupados en gran número en panojas terminales.

En los campos se multiplica con gran facilidad mediante sus semillas (las produce en abundancia) las cuales son llevadas por el viento debido a los vilanos del fruto llamado aquenio, fruto éste que prácticamente corresponde a la "semilla" de la "chirca del campo".

Muchas veces se le conoce simplemente bajo el nombre común de "chirca" o "chilca".

"Chirca de bañado"

EUPATORIUM TREMULUM *Hook. & Arn.* (lám. 2, fig. II)

Arbusto de mayor tamaño que el anterior (de 2 a 4 metros de altura), no presentándose en forma de mata y viviendo, preferentemente, a orillas y dentro de los bañados.

Es fácil distinguirlo de la "chirca del campo" en razón de sus hojas largas y angostas (6 a 15 centímetros de largo por 3 a 9 milímetros de ancho), de borde dentado y sostenidas por un corto pecíolo.

Sus capítulos están dispuestos en amplias panojas colgantes. También como el anterior se le suele llamar simplemente "chirca" o "chilca".

"Chirca del monte"

DODONAEA VISCOSA JACQ. (lám. 2, fig. III)

Arbusto que se eleva a una altura que media entre 3 y 5 metros cuando integra el monte serrano, pero *que se reduce a un arbustillo de 40* centímetros a menos de un metro, en arenales o lugares despoblados de vegetación más o menos alta.

Especie totalmente glabra (sin pelos), inerme y viscosa (su viscosidad es más notable en sus partes tiernas).

Hojas simples, alternas, largas de 4 a 8 centímetros por 1 a 2 de ancho, generalmente agudas en su extremidad, verde lustrosas en su cara superior.

Sus flores son muy pequeñas, de 3-4 milímetros, de color verde muy tenue, poco se destacan en su follaje, *no así sus frutos capsulares* y trialados de unos 2 centímetros de diámetro; éstos adquieren, en su madurez, colorido rojo, rojo lacre o rojo-sepia muy oscuro.

Se le conoce con el nombre vulgar de "chirca del monte" aunque se le suele llamar simplemente "chirca" o "chilca".

Esta Sapindácea no es planta exclusivamente autóctona de nuestro país, ni aun sudamericana, está extendida por casi todas las regiones tropicales y subtropicales del globo.

"Rama negra"

CASSIA CORYMBOSA LAM.
(lám. 3, fig. 1)

Arbusto de 1 a 2 metros o muy poco más de altura.

Hojas compuestas de 4 a 6 folíolos elípticos hasta largamente ovoides, de extremidad angostada (aguda); con una glandulita situada entre el par de folíolos de la base.

Flores dispuestas en racimos corimbosos, de corola amarilla y que está compuesta de pétalos relativamente grandes (de 1½-2 centímetros de largo). Es común, en las especies de este género, que los es-



LAMINA 3

I. Cassia corymbosa "Rama negra", ramilla en flor y con un fruto maduro.
II. Prunus subcoriacea "Rama negra" o "Tarumán sin espinas", ramilla fructificada.
III. Mimosa adpressa "Rama negra", ramilla en flor.

tambres (10 y libres) no sean en su totalidad normales; *CASSIA CORYMBOSA* tiene solamente 7 estambres con anteras perfectas.

Su fruto es una vaina cilíndrica, de color verde y de unos 10 centímetros de largo.

Se le encuentra en casi toda la República a orillas de arroyos, ríos, lagunas, bañados y en lugares bajos y húmedos, también a orillas del monte ribereño y entre plantas serranas.

Es posible que en nuestro medio se le conozca bajo el otro nombre vulgar con que se le conoce en la República Argentina: "sen del campo".

"Rama negra"

MIMOSA ADPRESSA. Hook & Arn. (lám. 3, fig. III)

Arbusto espinoso, muy ramificado; espinas rectas; ramillas con pelos cerdosos muy cortos y aplicados sobre éstas.

Hojas bipinnadas (bicompuestas) con un solo yugo; folíolos numerosos (20 a 30 pares en cada pinna).

Flores de color rosa pálido, pequeñas, dispuestas en cabezuelas esféricas de 1½ centímetros de diámetro y sésiles.

Vive en campos, a orillas de ríos y también a orillas del monte ribereño. Es común a orillas del río Uruguay en los departamentos de Artigas, Salto y Paysandú.

"Rama negra", "Tarumán sin espinas" o "Duraznero bravo"

PRUNUS SUBCORIACEA (Chod. & Hassl.) KOEHNE (lám. 3. fig. II)

Esta tercer "rama negra" es una Rosácea, perteneciendo a la familia de las Leguminosas las dos anteriores.

Es, por otra parte, el único Prunus que vive en nuestra flora; tiene los siguientes caracteres:

Arbusto de 3 a 4 metros de altura o árbol bajo; completamente glabro, es decir, que sus órganos carecen de pelos.

Hojas simples, alternas, pecioladas, en forma elíptica, largamente elíptica u ovoide, de borde entero, generalmente con dos glandulitas en la cara inferior cerca de la base de la lámina.

Fruto (dupra) esférico, de poco menos de ½ centímetro de diámetro. Vive en montes de los departamentos de Tacuarembó, Rivera, Cerro Largo y Lavalleja.

"Espina corona" o "Corondá"

GLEDITSIA AMORPHOIDES (Gris.) Taub. (lám. 4, fig. I)

Arbol dioico o polígamo-dioico (que tiene flores masculinas en un pie y femeninas o hermafroditas en otro); puede alcanzar hasta 20 metros de altura; espinoso. Las espinas del tronco y de las ramas gruesas son ramificadas.

Hojas bipinnadas (bicompuestas) con 2, 3 ó 4 yugos, o simplemente pinnadas (compuestas) con 7-9 pares de folíolos, éstos tienen disposición alterna, subopuesta u opuesta, de forma ovoide, de borde crenado, subsésiles, siendo de mayor tamaño en las hojas pinnadas.

Flores de color blanco-verduzco, de poco tamaño, dispuestas en racimillos en las ramas viejas.

Legumbre de 6 a 10 centímetros de largo, lisa, aplanada, relativamente ancha, algo falcada, de color oscuro, lustrosa y de consistencia más o menos dura. Semillas de color claro, irregularmente ovoides.

Vive en montes ribereños; por nuestra parte le hemos hallado en el departamento de Artigas a orillas del río Cuareim.

Se le cultiva en algunos de nuestros parques y paseos, y aún en plazos. Otro de sus nombres vulgares -poco usado- es el de "garugandra".



LAMINA 4

I. Gleditsia amorphoides "Espina corona" o "Corondá". - I.A. Tron de corteza con una espina ramificada. - *I.B. Hoja bipinnada. - I.C. Hoja pinnada. - I.D. Fruto.*

II. Ramilla florida de Kylosma Wargurgii "Espina corona".

III. Ramilla estéril de Kylosma ciliatifolium "Espina corona".

"Espina corona"

XYLOSMA WARBURGII Y X. CILIATIFOLIUM (lám. 4, figs. II y III resp.)

Bajo el nombre común de "espina corona" son conocidas estas dos especies del género Xylosma.

Aunque para la flora indígena están solamente mencionadas éstas, es posible que haya otras. Decimos tal cosa por haber hallado en los montes serranos del fuerte de San Miguel —departamento de Rocha— plantas con cierta afinidad a *XILOSMA WARBURGII*, pero que no respondían a tal especie.

Damos a continuación los caracteres del género.

Xylosma. — Arboles o arbustos de follaje persistente o semipersistente, generalmente dioicos, por lo común espinosos.

Hojas alternas, cortamente pecioladas, generalmente dentadas; sin estípulas.

Flores pequeñas, dispuestas en racimos o racimillos axilares, apétalas; cáliz de 4-5 sépalos, ligeramente soldados por sus bases; las masculinas con numerosos estambres; las femeninas de ovario súpero, con una celdilla y varios óvulos, a menudo con estaminodios (estambres estériles), con 2-3 estilos comúnmente soldados.

Nuestras dos especies se distinguen por los caracteres siguientes:

Xylosma Warburgii Briq. — Espinas del tronco y ramas gruesas, ramificadas, las de las ramillas, simples. Hojas lampiñas, ovoides o elípticas, obtusas o agudas.

Vive en montes serranos y ribereños.

Xylosma ciliatifolium (Clos.) Eichl. — Espinas semejantes. Hojas tomentosas (aterciopeladas), de forma oval y borde oscuramente dentado.

Esta especie fue hallada —hasta el presente— sólo en el departamento de Tacuarembó.

"Timbo" u "Oreja de negro"

ENTEROLOBIUM CONTORTISILIQUUM (Vell.) Morong — (lám. 5, fig. I)

Arbol grande, de copa amplia; de follaje caduco tardíamente. Su tronco puede alcanzar 1 metro o poco más de diámetro.

Hojas bipinnadas (bicompuestas), lampiñas, con 4-7 yugos por lo común; folíolos característicos por su nervadura media muy desplazada hacia un lado, de borde entero.

Flores blancas, dispuestas en cimas capituliformes que a su vez se reunen en racimillos; estambres numerosos, soldados por sus bases, relativamente largos siendo lo que se destaca en la flor.

Fruto: vaina circular, aplanada, de color negro en su madurez, indehiscente, encerrando semillas dispuestas en una o dos hileras.

Vive a orillas de los ríos Uruguay y Negro.

En Montevideo se le cultiva en parques, paseos, plazas y aún en calles y avenidas de la ciudad.

"Timbó"

ARTHROSAMANEA POLYANTHA (Spring.) Burk. o PITHECELLOBIUM MULTIFLORUM (HBK) Benth. (lám. 5, fig. II)

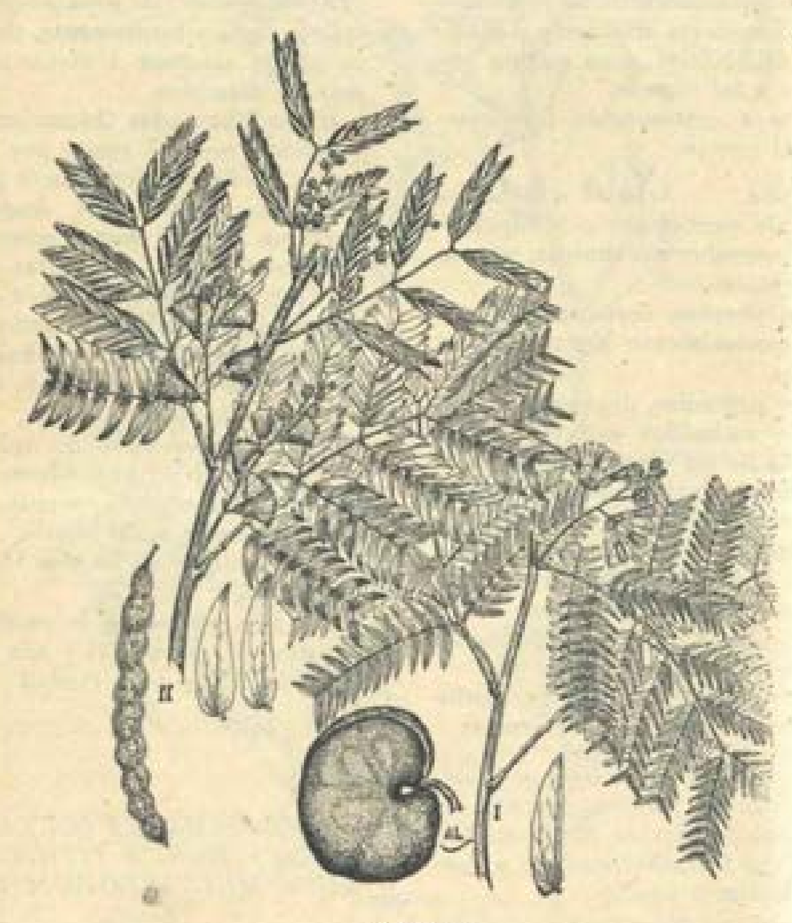
Arbol de buena altura; de follaje caduco.

Hojas parecidas a las de la especie anterior, bipinnadas, con 1-5 yugos; folíolos algo curvados, de borde entero.

Flores dispuestas en amplias o relativamente amplias panojas; estambres numerosos, soldados por sus bases formando tubo corto.

Fruto: vaina alargada, relativamente angosta, aplanada, articulada en forma de lomento (legumbre articulada en cada semilla), característica notable en la madurez.

Hemos hallado esta especie a orillas del río Uruguay en el Departamento de Paysandú en el año 1938, siendo ésta la primera fecha en que se le mencionó como integrante de nuestra flora. Pese a ello, existían en el herbario de Arechavaleta (actualmente herbario del Museo Nacional, de Historia Natural), muestras en flor pero carentes de fruto, confundidas por tal razón con *ENTEROLOBIUM*, el "timbó" citado anteriormente.



LAMINA 5

I. Enterolobium contortisiliquum "Timbó" u "Oreja de negro", ramilla en flor, fruto y folíolo.

II. Arthrosamanea polyantha "Timbó"; ramilla en flor, fruto y folíolos.

LA LOCURA
de los caballos

o encéfalomielitis equina americana

• Por RAUL SALSAMENDI
Médico veterinario

DEFINICION

Enfermedad infecciosa aguda de los caballos, ocasionada por un virus filtrable que tiene predilección por el sistema nervioso, comprometiendo su funcionamiento, clínicamente expresada por trastornos de la conciencia, irritación motora, parálisis y mortalidad elevada, y que en forma ordinaria no presenta en la autopsia lesiones visibles a simple vista en ninguno de los órganos.

HISTORIA Y FRECUENCIA

Las primeras observaciones de esta enfermedad fueron realizadas en Europa. Evitaremos entrar en detalle de todas las investigaciones, porque arrojarían cierta oscuridad y confusión en su estudio; pero hay que destacar que las primeras constataciones se remontan al año 1924, cuando las tipificaciones y cultivos de virus no habían alcanzado la perfección de las técnicas modernas. Hoy se ha aclarado que la encefalomielitis europea es producida por varios tipos de virus, entre ellos el Borna, el que nunca se ha comprobado en América del Sur, careciendo de interés, por consiguiente, en nuestra historia epidemiológica.

Nuestro propósito es dedicarnos a historiar brevemente la encefalomielitis equina en América, y especialmente en el Uruguay. Se han realizado comprobaciones de esta enfermedad en Estados Unidos y la Argentina desde hace cuarenta años. En la Argentina hubo un foco en el año 1918 - 19 que impuso bajas de consideración; el estudio del agente causal fue identificado recién en el año 1931 por investigadores norteamericanos. Se han realizado luego innumerables investigaciones, destacando como la de mayor interés en Sudamérica la realizada en 1934 por Rosenbusch, que aisló en Argentina un virus que resultó comportarse como el clasificado como "Oeste".

Su aparición se produce en los meses de verano (noviembre a abril) lo que la vincula con la creencia técnica que los insectos (mosquitos) tienen sus máxima responsabilidad en las contaminaciones. Su presentación se limita generalmente a pequeñas extensiones, a veces a caballerizas, no observándose el carácter epizootiológico de la aftosa que toma zonas de gran amplitud.

ETIOLOGIA-AGENTE CAUSAL

El agente infeccioso es un virus filtrable. Aunque no esté bien demostrado que en nuestro medio responda a un solo tipo, las investiga-

ciones realizadas a la fecha hacen suponer que en el Uruguay y la Argentina, haya actuado un solo tipo de virus (el Oeste) creencia basada en el éxito obtenido en las inmunizaciones frente a sucesivos brotes, lo que hace suponer la actuación de *un mismo tipo o de lo contrario* semejanzas antigénicas (de inmunidad) muy estrechas. Nuestros laboratorios trabajan actualmente en el estudio exhaustivo del problema.

SINTOMAS

Desde la penetración del virus al organismo, a la aparición de los síntomas clínicos, transcurre aproximadamente un mes, que se llama período de incubación. A las dos *semanas se pueden apreciar* las primeras irregularidades, como ser ligera elevación de la temperatura, 38 a 38 y 1/5, disminución del apetito, bostezos, ictericia, estreñimiento, cólicos ligeros, tendencia a no acostarse, y en ocasiones ciertas manifestaciones de exitación, propensión a *morder o a cocear*, pereza y catarro de las vías respiratorias.



Fig. 1. — Fisonomía que adoptan los equinos cuando pierden el control del equilibrio

Después de treinta días empieza el verdadero cuadro morboso impuesto por la alteración del sistema nervioso central afectado por el virus, traducido por síntomas predominantes sobre la conciencia, incoordinación e inseguridad de los movimientos, somnolencia, tambaleo y movimientos involuntarios: estos últimos realizados en un círculo reducido y en un mismo lado. Otras veces el animal acomete contra cualquier *obstáculo* (por *pérdida de la* visión) y sufre de vértigo con caídas inesperadas.

Muchas veces, al principio, existe sensibilidad exagerada general o circunscripta a la nuca, cuello o a lo largo del raquis (lomo). En los casos graves es a la inversa: insensibilidad en las mismas regiones. En el *cuadro clínico* también *puede* observarse excitación frente a la luz clara, a las llamadas, a los contactos bruscos, expresándola con convulsiones. También puede presentar repetidas y prolongadas erecciones del pene.

Al *principio* suele *observarse* rechinamiento de los dientes, trastornos paralizantes de la laringe y faringe, lo que impide la deglución de los alimentos manteniéndolos en la boca; rigidez de la nuca, haciendo resaltar las masas musculares superiores del cuello y ofreciendo a la palpación consistencias leñosas. A veces esta rigidez es de un solo lado, imponiendo una inclinación lateral del cuello. Por último sobreviene

una debilidad paralítica, frecuentemente del tren posterior: el caballo se para con los miembros anteriores arrastrando los posteriores, o de lo contrario debilitando los cuatro miembros, lo cual obliga a estar echado constantemente, efectuando con los miembros movimientos de natación.

EPIZOOTIOLOGIA Y PATOGENIA

Sù presentación en nuestro medio está comprobada periódicamente. En la Argentina su aparición ha sido más frecuente que en nuestro país y en ondas epizooticas graves y de rápida difusión. En EE. UU. esta afección aparece anualmente, au-

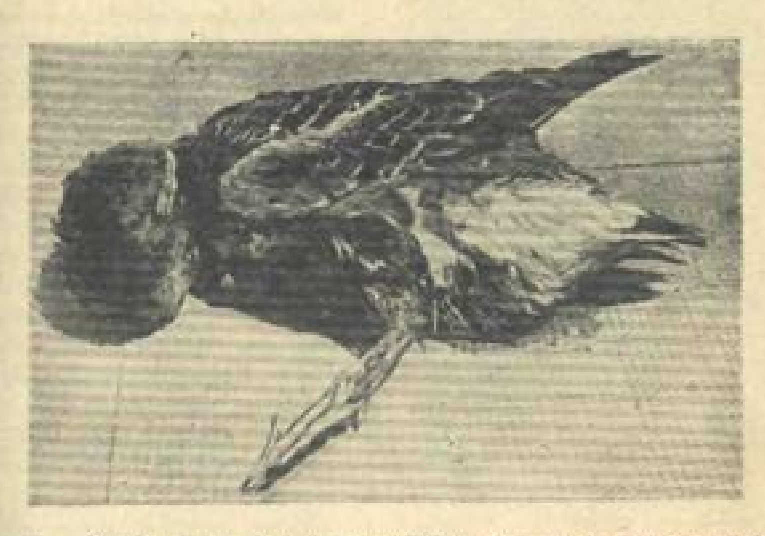


Fig. 2. — Pichón de pavo atacado de encefalomielitis equina americana. Forma paralítica con presentación muy característica de torción de cuello y pico.

mentando en todos los brotes su intensidad.

No siempre se hacen presentes todos estos síntomas con iguales características; los hay de grados diversos, desde los más ruidososo hasta la ausencia absoluta de sintomatología.

DIAGNOSTICO

La diversidad de su sintomatología, su forma de aparición y sus semejanzas con otras afecciones de origen tóxico-alimenticio, hacen inevitable la intervención del laboratorio en esta enfermedad, y sobre todo teniendo en cuenta los riesgos que ofrece la trasmisibilidad al hombre.

Los equinos se contaminan en condiciones naturales, así como también las aves; en estas dos especies es en los adultos donde se constata mayor resistencia. Entre las aves se ha comprobado un número importante de diferentes especies capaces de infectarse naturalmente, como por ejemplo: faisanes, gallináceos, palomas y especies migratorias, lo que explicaría teóricamente la aparición de esta enzootía en equinos sin sospecharse de caballos enfermos.

Es importante insistir en que también el hombre puede infectarse por contaminación: generalmente en la


Aedes aegypti, hembra
(Según MANSON)

manipulación de materiales provenientes de cadáveres o de cultivos. *Experimentalmente son sensibles* al virus: el cobayo, la rata, el conejo, el *mono*, el *ratón*, el gato, —el perro es discutible— y el erizo, que resiste la infección *por vía digestiva*, pero es sensible si se le inocula por vía intracerebral.

TRASMISION

Hasta el presente se conoce como seguro trasmisor de esta *enfermedad* el mosquito "aedes aegypti", muy difundido en América. Es probable que existan otros vectores, pero es necesario continuar los estudios a los efectos de un mayor conocimiento y lucha preventiva.

El mosquito "Aedes aegipti" tiene las siguientes características: mide de 4 a 4 1/2 milímetros; el macho es más oscuro que la hembra; cabeza negra con escamas blancas, ojos con un círculo blanco, tórax oscuro; en la parte superior presenta dos líneas blancas en forma de herradura, tomando en conjunto el aspecto de una lira; las alas un poco más largas que el abdomen y sin manchas. Su vuelo es silencioso y ataca preferentemente de día. Prefiere colores oscuros y se aleja poco de los refugios; a lo sumo un kilómetro de distancia en vuelo por etapas, y deja de picar a temperatura debajo de 18 grados.

El hecho comprobado en la Argentina de algunos casos humanos sin existencia de epizootia en caballos, sumado a que en nuestro medio la lucha contra el aedes aegipti ha extinguido este tipo de mosquito, hacen pensar en la existencia de otro trasmisor fuera del mosquito mencionado.

Estas comprobaciones exigen que nuestra campaña comprenda la magnitud del problema, y preste su colaboración en la lucha preventiva, denunciando cualquier sospecha de esta afección en los centros especializados, a los efectos que la manipulación de los materiales sea realizada por personas con disciplina, que cumplan la doble función de evitar los riesgos de los inexpertos y contribuyan a la prosecución de sus estudios.

TRATAMIENTO

La ciencia puede ofrecer cierta eficacia para el tratamiento de este mal. El éxito depende de la celeridad con que se proceda; si se sor-

prende tempranamente, existen algunas posibilidades administrando el suero anti-encefalomielitico en dosis de 500 a 1000 c.c., inyectado debajo de la piel. Con este tratamiento, Harring y Meyer dicen haber obtenido el 77% de éxito en los casos de tratamiento precoz.

A falta de suero aconsejan otros investigadores la administración intravenosa de una solución acuosa de urotropina del 15 al 20 % en la dosis de 100 a 150 c.c. (según talla) durante 10 a 15 días consecutivos.

Otros investigadores aconsejan administración de sulfas o derivados, esta medicamentación es necesario sea dosificada y contraloreada por veterinarios.

La escuela sajona aconseja medidas puramente higiénicas y dietéticas, compresas frías, emisiones sanguíneas, purgantes y friegas.

PROFILAXIS

Dar agua fresca y pura, evitar que los caballos beban en los pantanos, arroyos y charcos. Aislamiento de los enfermos, eliminar los portadores, impedir todo contacto con comarcas o caballerizas infectadas, proteger a los animales de los insectos, luchar contra éstos en forma intensiva sobre todo en los pequeños pozos, aljibes, depósitos de aguas, cisternas de cuarto de baño, haciendo resaltar que el mosquito aedes aegypti tiene preferencia en las viviendas, de ahí su clasificación de *domiciliarias.*

Vacunación de todos los caballos con vacuna anti-encefalomielitis, y a los efectos de evitar confusiones, las aconsejadas por Veterinarios.

POLICIA SANITARIA

La comprobación o sospecha de la existencia de esta enfermedad, es obligatorio denunciarla al Veterinario Regional, o a la Sección Policial más cercana, penándose su ocultación.

EL CULTO DE LOS MUERTOS en los pueblos antiguos. — Dice Foustel Coulanges: "Los muertos pasaban por seres sagrados. Los antiguos les otorgaban los más respetuosos epítetos que podían encontrar: llamábanles buenos, santos y bienaventurados. Para ellos tenían toda la veneración que el hombre puede sentir por la divinidad que ama o teme. En su pensamiento, cada muerto era un dios.

Los griegos daban espontáneamente a los muertos el nombre de dioses subterráneos. En Esquilo, un hijo invoca así a su padre muerto: ¡Oh tú, que eres dios bajo la tierra! Eurípides dice, hablando de Alcestes: "Cerca de su tumba el viajero se detendrá para decir: Este es ahora una divinidad bienaventurada. Los romanos daban a los muertos el nombre de Manes.

Las tumbas eran los templos de esas divinidades. Por eso ostentaban la inscripción sacramental: Dis Manibus. Significaba esto que el dios estaba enterrado, manesque sepulti, dice Virgilio. Ante la tumba había un altar para los sacrificios, como ante los templos de los Dioses.

CRIA DE PATOS

• Por el Dr. P. CASTRO BIDMA

R*eproducción:* deben elegirse los animales reproductores entre los ejemplares más vigorosos y que mejor respondan a las características de la raza cuya reproducción se busca.

A cada macho se le puede dar un número de hembras que oscila entre cinco y seis, en los primeros tiempos de postura; al llegar setiembre el número de hembras puede ser aumentado a siete u ocho para cada macho, y en octubre puede hacerse lo propio llegando a 9 ó 10 hembras. En otras palabras, a medida que adelanta la postura se debe ir reduciendo el número de machos, pues si no incomoda grandemente a las hembras.

Incubación: llamamos la atención sobre la necesidad de incubar los huevos de pato lo antes posible, pues los mismos no resisten tanto como los de gallina en buena conservación de fecundidad.

Conviene recogerlos diariamente y guardarlos en sitio fresco, dándoles vuelta todos los días.

En las razas Pekín e Indian Runner puede decirse que las hembras han perdido por completo el instinto de incubar; por consiguiente sus huevos hay que dárselos a gallinas o ser incubados artificialmente. Tanto la incubación como la crianza artificial dan magníficos resultados.

En la incubación artificial, el calor de la incubadora debe ser un poco menos elevado que si se trata de huevos de gallina, y la humedad en cambio, mayor, siendo muy conveniente rociar los huevos con agua tibia de vez en cuando.

A los cuatro o cinco días pueden revisarse para retirar los estériles; el tiempo que dura la incubación es de veintiocho a treinta días.

Crianza: ya hemos dicho que los patitos se crían muy bien con la madre artificial; la temperatura que ésta debe tener durante la primera semana es de 90º Farenheit (32º C.); durante la segunda de 75 a 80º Farenheit (25,5 a 26,5º C.), pudiendo después reducirse más.

Una vez nacidos los patitos, debe evitarse que puedan bañarse durante los primeros 15 días de vida; también conviene evitar que los patitos sean mojados por la lluvia.

El sol fuerte les es también muy perjudicial, y hay que procurar que no lo reciban durantes estos primeros días de su vida, y aún después, deben tener siempre sombra donde guarecerse.

Alimentación: es de importancia vital para el desarrollo futuro de los pequeños patitos, *que durante las primeras 36 horas de vida no se les dé alimentación alguna.* Después, durante la primera semana, se les puede alimentar muy bien con una ración de:

Afrechillo	1 parte
Harina de maíz	1 "
Arena gruesa	5 %

Esta mezcla se les debe dar cinco veces por día, en cantidad suficiente como para que no dejen residuos en cada comida.

Agua a discreción y alimento verde picado.

Después del cuarto día, se añade a la ración anteriormente descripta, un 5% de residuos de carne bien picada.

En la segunda semana, el número de comidas se reduce a cuatro, y la ración estará compuesta de:

Afrechillo	2 partes
Maíz, poco triturado	1 "
Avena partida	1 "
Residuos de carne	5 %
Arena gruesa	5 %

Acompañada de agua a discreción y alimento verde picado.

La arena que se añade a las racionès es indispensable para que los patitos puedan digerir y asimílar bien los alimentos.

Esta ración se les dará hasta las ocho semanas.

MARIA TENIA UN BORREGUITO. Un buen día, en el otoño de 1877, Edison entregó a Jhon Kruesi, el alemán que le construía sus modelos, un raro dibujo. Con ayuda de este dibujo y bajo la dirección del inventor, Kruesi construyó una extraña máquina, que consistía en una especie de vara de metal montada sobre dos soportes. Esa vara de metal iba dentro de un tambor, a cada uno de cuyos lados había un tubito. Los extremos de cada tubo estaban tapados con pergamino estirado y en el centro de cada diafragma había una aguja.

Cuando estuvo construido el aparato, Edison envolvió el tambor con una delgada hoja de estaño y dio a la manivela mientras gritaba: "María tenía un borreguito". Luego dio la vuelta a la vara de metal, retiró uno de los tubos y puso la vara frente al otro tubo. Inmediatamente la voz mecánica repitió la misma frase: "María tenía un borreguito", que ha pasado a la historia de la ciencia como las primeras palabras emitidas por el fonógrafo.

(V. Vega).

La puerta de la

CIUDADELA

• Por M. FERDINAND PONTAC

LA principal objeción hecha al anunciado proyecto de trasladarla a su lugar de origen, es la falta de autenticidad de muchas de las piedras que la componen. Muy pocas restarían de las que los indios acarrearon desde 1742 hasta que terminaron su construcción en 1780. Penosamente las habían conducido desde las canteras de la península, los contornos y el Cerro. Toda su entraña guardaba granito azul que se empleó sin retaceos. Cuando debió ensancharse la naciente población, agotáronse las canteras abiertas en Ramírez, Cerrito y Manga. Se fue entonces a La Paz, y se encontró que allí predominaba el granito rojo.

Las murallas empezaron a demolerse en 1829. Quedaron en pie, de un lado el Cubo del Sur, del otro las Bóvedas. En el Centro la Ciudadela, que sirvió de Mercado desde 1836, hasta que en 1879 fue sacrificada bajo el gobierno de Latorre.

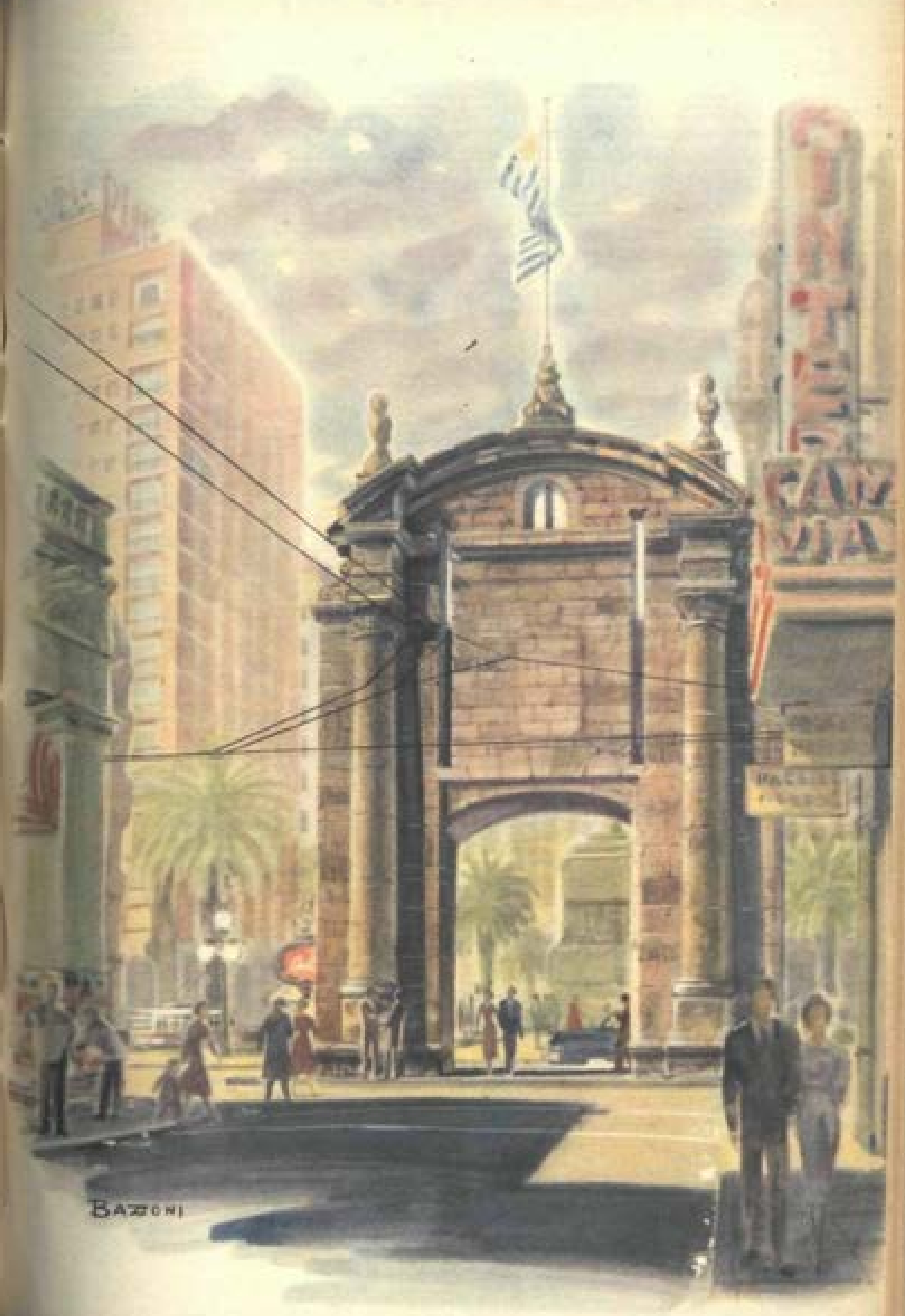
Por fortuna el jefe del 5º de Cazadores coronel Máximo Santos, observó a tiempo que las piedras de la puerta caían en desorden. Dispuso pues su numeración marcándolas con grandes números en pintura blanca al aceite, y las arrinconaron en el Mercado Viejo que acababa de construirse. Tres años después reedificó con ellas la puerta en la Escuela de Artes y Oficios. Como faltaban bloques arrancó los necesarios en la cantera de Punta Carretas y así completó su obra el constructor Angel Batalla. Agradecemos al Capitán de Navío Carlos Oliviere este dato inédito que nos fue trasmitido por Horacio Arredondo.

• • •

No cabe duda que esa puerta debe volver a la Plaza Independencia, como un fragmento de arte y de historia. Enfrentaremos así al Cardenal del Renacimiento que necesitando materiales para su obra, hizo demoler ante sus ojos el Arco de Gordiano. Toda ruina es sagrada. En los sitios que ocuparon los monumentos destruídos hay que colocar inscripciones que los recuerden. Así lo haremos en la Comisión de Nomenclatura. Nos acercaremos a Renán que se desesperó viendo en Palermo a una escuela de arqueólogos empeñados en destruir un friso antiguo para restaurar una catedral destruída por un terremoto.

—"No sigan —les intimó— si no quieren pasar por vándalos".

• • •



Esa puerta ha sido siempre un motivo de sugestión artística. Ya en 1836 cuando la corbeta "La Bonite" echó el ancla en Montevideo, los artistas *que venían a bordo* aportaron muchos recuerdos iconográficos de la época, debidos al lápiz de Fisquet y Lauvegne. El álbum impreso entonces por orden de Luis Felipe sobre ese viaje alrededor del mundo, contiene entre otros diseños, la puerta de la Ciudadela.

Tres años después D. Dastrel preparó el "Album del Plata", que dedicó "a las bellas americanas". No olvidó tampoco la magnífica puerta de la fortaleza montevideana.

Fromentín decía que "el arte de pintar *es el que expresa lo invisible*". Eso hizo siempre Pedro Figari que se hizo pintor cuando cansado de la profesión de abogado en la que le ganó a la policía bordista *la libertad* de Almeida, recordó que atesoraba en su espíritu el arte de la piedra, y el bronce, y el arma antigua. Liberal convencido tal vez se dijo que "el pasado es la única religión que nos queda". Y acuareló la Cindadela.

Ya era Mercado entonces, y tenía boquetes por los que la península soñaba *con evadirse al campo*. Pero guardaba aún la puerta histórica, y ella aparece en la hoja que ha popularizado Colombino.

En el período 77 - 78 esa puerta tenía embrujado a Nicolás Panini. Por ella penetró un día al interior de la fortaleza, y nos dejó el recuerdo de cómo era mirando a la enorme plaza de armas encerrada entre sus muros de siete varas de ancho. Recogió muchos detalles, y lo mismo hizo Miguel Benzo en su enorme óleo del frente de la misma.

Así la *poseyó* también Palliere, con su caballete en calle Sarandí, lo que le permitió guardar el aspecto de un trozo del palacio de Juan Mª Pérez.

Cuando en 1884 la Cámara de Senadores *le encargó a Blanes* un gran retrato de Artigas, el gran pintor nacional ideó colocarlo de pie, con uniforme de blandengue y sobre el puente levadizo de la fortaleza. Da la espalda a la puerta. Artigas es entonces el caudillo. Blanes lo pinta en los años 1815 - 16, aunque Artigas no vió más las murallas de Montevideo desde 1814. Pero es el representante de la campaña. Desde ella echa la mirada sobre la ciudad, dando la espalda a la puerta que es su representación más genuina. Cuando el mismo Blanes ejecutó en 1878 el óleo del mariscal Orduña, lo hace aparecer también junto a un trozo de la fortaleza, que era, para el artista, la representación histórica *del país. Comete aquí un error.*

La bandera española que coloca en su mástil tiene los colores gualda y rojo. Y en 1814, la insignia nacional de la Madre Patria, era enteramente blanca.

Luego Masquilier dibuja la puerta en 1892 y la eterniza en el número único de "Montevideo Colón".

Por fin aún, en 1901, la *diseña* Diógenes Hequet en uno de sus Episodios Nacionales, que guardan nuestros museos en sus cartones claro-oscuros. Juan E. Pivel Devoto nos recuerda el velo de tristeza que trasunta este cartón. Es lógico. El episodio señala la rendición de la plaza y el definitivo retiro de los españoles.

* * *

En *cuanto* a motivo de inspiración para los escritores nacionales,

recordaremos a *Eduardo Acevedo Díaz* que ofrece en "Ismael" una magnífica pintura simbólica de la Ciudadela.

Y Zorrilla de San Martín que derrocha su inspiración cantándola con un emocionado acento de ternura patriótica.

Llegado a España en 1917 imprime en Barcelona la segunda edición de "La *epopeya de Artigas*". Reproduce en la portada la puerta de la Ciudadela, dentro de un óvalo que corona con hojas de laurel y de roble. Siente que esa puerta es un *símbolo* de la tradición del país.

* * *

Para conservar el Cubo del Sur nuestra ciudad hizo desviar el curso de la rambla. La conservación del Baluarte de San Sebastián obligó a reformar los planos de un diario de la noche. Colocando la puerta sobre los cimientos existentes aún, las nuevas generaciones guardarán la tradición que una muralla defensiva enhebraba los tres baluartes. Del otro lado del Río las dos bóvedas que se salvaron hablarán en voz alta también.

Sobre el lado de Sarandí la puerta tendrá su ubicación y aspecto antiguos. *Sobre* la plaza podrá tener *un* gran revestimiento, y mirando la estatua una leyenda que sintetice la historia de Montevideo. En un fondo artístico, las constelaciones de nuestro *suelo*, y *en* la *base dos escudos* simbolizando dos épocas. El español, y el de Artigas.

* * *

Ante esa puerta, los patriotas que rindieron la Ciudadela, pudieron captar, el 23 de Junio de 1814, una visión que debió sobrecogerlos de admiración ilimitada.

La consignó Luis Enrique Azarola Gil en "Los Maciel en la historia del Plata".

Las tropas de Alvear habían traspasado, al *fin*, el *portón* de San Pedro, penetrando en la ciudad inexpugnable. Y ahora encontraban frente a esa puerta que se abría un grupo de hombres andrajosos. Allí estaba el comandante Ramírez de Arellano y rodeándole, hombro contra hombro, los capitanes Bartolomé Riesgo, Juan Agustín Pagola y Carlos Maciel. El Jefe y tres oficiales fundadores del Cuerpo de Blandengues!... No estaban solos. Cincuenta y siete sombras que parecían escapadas al *infierno*, los acompañaban. Eran los sobrevivientes de la unidad que había contado con ochocientas plazas en sus filas... Ahora estaban frente al foso sobre el cual se veía, tendido, el puente levadizo. Y esos hombres rompían, desesperados, sus *armas contra* las piedras grises de la fortaleza.

Los últimos blandengues estaban reunidos, por última vez para mostrar a los vencedores que los descendientes del Cid —"sudor y polvo"— no entregarían sus armas. Las *destrozarían*. El *capitán* Maciel se acercó lentamente al caballo del jefe contrario. Y lívido rompió sobre la rodilla su espada de combate.

Alvear no se inmutó. Levantó su espada alzándola en homenaje a los heroicos vencidos. Y toda la oficialidad lo acompañó en su gesto.

Fue el acto *más patético* que haya presenciado hasta entonces la ciudad. Homenaje americano a la gran madre España.

EL QUISTE HIDATICO
en el Uruguay

A) Problema de salud colectiva.

B) Problema de educación y de relaciones públicas.

• Por el Dr. P. P. RECARTE

"Nada que concierna a la sociedad entera se hace de veras, ni será perdurable, si no es realizado a través de la educación".

La extrema difusión del quiste hidático en nuestro país constituye uno de nuestros más graves problemas de higiene pública: SOMOS EL PAIS MAS INFESTADO.

En lo que respecta a los métodos a seguir para corregir esta dolorosa situación, se trata —por encima de todo y antes que nada— de un problema de EDUCACION GENERAL Y RELACIONES PUBLICAS.

A) EL QUISTE HIDATICO COMO GRAVE PROBLEMA DE SALUD

I. — Tasas de infestación, humana y animal.

La tasa de infestación, humana puede estimarse en 110 a 140 por cada 100.000 habitantes, al menos para la población rural del país (ver Almanaque del Banco de Seguros para el año 1958, página 149 y siguientes).

En reportaje aparecido en diario "El País" el Dr. Porzecanski estimaba la tasa de infestación en 120 por 100.000 habitantes.

La infestación es de grado muy elevado en algunas comarcas.

En algunas zonas rurales, la proporción de reacciones intradérmicas de Casoni positivas (reacción de alto grado de fidelidad como medio de revelar la infestación hidática) supera el 2 % y aún el 5 % (observaciones del Dr. B. Ríos en Tacuarembó y de otros colegas en diversos puntos del territorio nacional).

En 1948 el Servicio de Colectividades practicó una investigación radiográfica entre los habitantes de Sarandí del Yí y alrededores. Fueron examinadas 4534 personas (desde menos de un año a más de setenta años de edad) y se encontraron 26 personas con quistes de localización torácica o tóracoabdominal. De ellos 9 eran niños (3 varones y 6 niñas) con edades de cero a catorce años de edad (por lo tanto, algo más del 34 % de los infestados eran niños). La tasa global de infestación, según

estas observaciones, resulta ser de 573 por 100.000 habitantes, cifra verdaderamente *impresionante* puesto que significa un portador de Quiste Hidático por cada 174 habitantes de la *población general de toda edad*, presuntamente sana. Debe tenerse en cuenta que la gran mayoría de los casos así reconocidos corresponden a quistes de pulmón, que son a lo más, en nuestro país, la tercera parte del total de quistes.

La tasa de infestación, para todas las localizaciones posibles, ha de ser elevadísima en esta región del Uruguay; la mencionada frecuencia de las pruebas positivas de Casoni, hace prever que, de practicarse estudios igualmente sistemáticos en otras regiones del interior, se encontrarían algunas con tasas de infestación casi tan elevadas. ¡Ojalá no llegue a encontrarse una que *la* supere!

En todo el planeta es difícil hallar actualmente un tan intenso foco de infestación.

En la República Argentina, algunas regiones de la Provincia de Córdoba (*Pampa de Pocho y Punulla*, por ejemplo) presentan una infestación similar.

En dos aldeas de la *Isla de San* Lorenzo (situada en la zona nordeste del mar de Behring, cerca de la costa de Siberia, pero perteneciendo territorialmente al "Estado 49", Alaska) la prueba intradérmica practicada *en 232 personas, dio reacción* positiva en 55 de ellas (23.7 %), de donde se deduce que la tasa de in*festación debe ser muy elevada en* dicha región. En la Isla, y también en Alaska, la enfermedad ha sido reconocida en períodos relativamente recientes, pero se está difundiendo peligrosamente desde hace algo más de un decenio y su control profiláctico es mucho más dificultoso que en nuestro país (1). Hay allí un gran peligro para la higiene pública, que *amenaza* también al *Canadá*, y que debe ser detenido por todos los medios disponibles.

En Grecia se observan también muy elevados grados de infestación en algunas comarcas rurales (Maccas).

En nuestro país, el número de "casos nuevos" de quiste hidático, puede ser hoy estimado entre 600 y 700 por año (casi dos por día); para apreciar mejor lo que esto significa, podemos tomar como *términos* de comparación, a las naciones que nos siguen en intensidad de la endemia hidática, Chipre, Grecia, Chile, Argentina y España.

La isla de Chipre, con medio millón de habitantes, tiene unos 65 casos nuevos por año.

Grecia presenta actualmente cerca de 800 *casos nuevos por año* (Prof. Maccas), pero su población es algo más de tres veces mayor que la del Uruguay.

En Chile, el número de casos nuevos es de unos 550 por año (*fue* de 502, *registrados*, en 1952, según Neghme y colaboradores); la población de Chile duplica, *con* algún exceso la del Uruguay.

Argentina tiene cerca de 900 casos nuevos *anuales, con* una población que excede los 17.000.000 de habi-

---

(1) En la *Isla*, los ratones de campo (géneros Microtus y Clethrionomys) y otros roedores, desempeñan el papel de "huésped intermediario" (ver más adelante: "Ciclo de infestación"). *De ellos se alimentan* los perros y varias especies de zorros (zorro ártico, zorro *rojo*, etc.). *Dentro* de las condiciones que se dan allí, es muy difícil someter a contralor *eficaz*, capaz de interrumpir el ciclo de infestación, tanto a la población de huéspedes intermediarios como a la de "huéspedes definitivos" (perros, zorros). En Alaska, además del ciclo mencionado (*roedores* como huéspedes intermediarios), actúan como huéspedes *intermediarios el reno* y el alce.

tantes (la endemia está disminuyendo en la Provincia de Buenos Aires, que era la más afectada a principios de este siglo).

España padece un grave problema de Hidatidosis en las regiones campesinas de Aragón, Castilla y Extremadura (predominan allí las tierras áridas y secas; se recurre habitualmente a los charcos de agua estancada para bebida de hombres y animales); se estima que el número de casos nuevos en dicho país alcanza a unos 1000 por año. Debemos recordar que la población de España continental es unas once veces la del Uruguay.

Estas naciones o territorios pueden ordenarse por grado decreciente de infestación, de acuerdo a la tasa de casos nuevos por cada 100.000 habitantes y por año, en la siguiente forma para el momento actual (las tasas son sólo aproximadas; las fuentes de los datos estadísticos no son del todo comparables):

URUGUAY:	24	casos	nuevos	por	100.000	habitantes	y	por	año.
CHIPRE:	13	"	"	"	"	"	"	"	"
GRECIA:	11	"	"	"	"	"	"	"	"
CHILE:	10	"	"	"	"	"	"	"	"
ARGENTINA:	5,5	"	"	"	"	"	"	"	"
ESPAÑA:	3,5	"	"	"	"	"	"	"	"

Corresponde pues al Uruguay el triste privilegio de ser hoy el país más afectado por la enfermedad.

Cuando se diagnosticó y sometió a intervención quirúrgica, que fue exitosa, el primer caso de quiste hidático humano registrado en el país (Prof. Juan F. Canessa, 1894) Islandia era, desde varios decenios antes, la región más infestada de la tierra. La tasa de portadores de quistes era allí enormemente elevada (mucho más elevada que la nuestra actual) entre los años 1860 y 1900; se encontraban quistes únicos o múltiples en cerca del 30 % de las autopsias. Tal grado de infestación es, con mucho, el más intenso que jamás se haya observado y constituyó durante casi medio siglo el *foco* desde el cual se extendió la enfermedad (por los perros de los barcos balleneros) al resto del mundo.

A pesar de su extremo grado de infestación, dicho foco ha sido totalmente saneado; en los últimos 10 años, es absolutamente excepcional encontrar un caso de quiste hidático en personas menores de 40 años de edad. En 335 autopsias practicadas durante el bienio 1949-1950, sólo se observaron quistes hidáticos en cinco de los fallecidos, cuyo promedio de edad era de 78,4 años (oscilaban entre 64 y 88 años). Se trataba evidentemente de personas que habían sido infestadas en períodos muy anteriores, quizá veinte, treinta o cuarenta años antes, cuando aún predominaban condiciones apropiadas para contraer la enfermedad. En 1953 N. Dungal pudo decir que, desde varios años antes, los cirujanos de Islandia no *habían tenido ocasión de operar un* solo quiste!

Dada la *importancia fundamental* de la oveja como huésped intermediario, debemos advertir que el Uruguay encabeza la tabla en Sudamérica y ocupa el segundo lugar en el mundo, en materia de existencia de ovinos por kilómetro cuadrado de territorio; y el tercer lugar en el número de ovinos por habitante, según puede verse a continuación:

PAISES	Km.²	Total de ovinos	Ovinos por Km.²	Número de habitantes	Ovinos por habitante
Nueva Zelandia ..	268.000	42.000.000	155	2.300.000	18,3
Uruguay	187.000	27.000.000	140	2.700.000	10
España	506.000	19.000.000	38	29.000.000	0,65
Unión Sudafricana	1.224.000	40.000.000	33	13.000.000	3,1
Australia	7.704.000	140.000.000	18	8.000.000	17,5
Argentina	2.802.000	50.000.000	17,8	17.000.000	2,95
Perú	1.250.000	13.000.000	10,5	9.000.000	1,45
U.R.S.S.	23.000.000	200.000.000	9	235.000.000	0,85
Chile	742.000	6.000.000	8	6.000.000	1
Brasil	8.516.000	18.000.000	2,2	58.000.000	0,30

En cuanto al número de perros, excede seguramente el cuarto de millón en nuestro país, en el ambiente rural, repartidos en cerca de 50.000 establecimientos agropecuarios que faenan habitualmente sus propias ovejas para consumo.

El total de establecimientos de más de una hectárea de superficie, excede de 85.000 en el país.

Estimamos que el número total de perros alcanza, y tal vez sobrepasa, al 10 % de la población humana; como punto de comparación, diremos que en España se estima aproximadamente en un millón y medio el total de perros, lo que representa el 5 % de la población humana.

No hemos podido lograr datos fidedignos que permitan estimar la tasa actual de infestación hidática de los perros de nuestro ambiente rural, pero creemos que ella debe sobrepasar el 30 %. En Grecia, una muestra de 100 perros recogidos en dos ciudades (Atenas y Pireo) reveló infestación por Echinococcus en 17 de los animales (17 %), estimando Maccas que en la campaña la infestación debía ser netamente mayor. En Islandia, según datos relativamente coincidentes, alrededor de la mitad de los perros estaban infestados, cuando la endemia llegó a su punto culminante durante el siglo pasado.

La tasa actual de infestación de nuestros ovinos, la estimamos —en forma apenas aproximada— en el 85 %. "Cœteris paribus" (a igualdad de las demás condiciones), esta tasa tiende a variar según sea el régimen dominante en la comercialización de los ovinos, como se demostró en Islandia; al intensificarse la producción, faena y comercialización de los ovinos jóvenes (corderos de menos de 7 meses) la tasa de infestación ovina disminuyó netamente, apreciada en las inspecciones de los establecimientos de faena, por acción de ese solo factor.

Debe recordarse siempre que la larva (quiste) de las vísceras de ovinos es casi siempre fértil (capaz de infestar al perro que ingiera las vísceras crudas); no ocurre lo mismo con los quistes de bovinos.

En cuanto a la infestación de nuestros bovinos, la tasa puede estimarse entre 40 y 45 %; es mayor para las vacas que para los novillos (aquéllas, por razones bien conocidas, se comercializan en promedio, a mayor edad) y es menor para los terneros. Tiende a disminuir lentamente con el correr del tiempo, sobre todo para los novillos, lo que bien puede ser un efecto de la lenta disminución de la edad promedio de comercialización de los mismos.

La creciente subdivisión de los potreros, con la consiguiente concentración de los novillos en "potreros de invernada", que rara vez son recorridos con los perros, debe ser otro factor que actúa en el mismo sentido.

Carballo Pou, en 1929, observó quistes en el 60,5 % de los hígados de 7735 novillos, de los tipos Chilled Beef y Frozen, faenados en el Frigorífico Artigas; y en el 68,7% de los hígados de 899 vacas. Se trató de una investigación exhaustiva, en la cual se practicó examen microscópico sistemático en todos los casos que ofrecieron la más mínima duda.

Bregante y colaboradores examinaron (macroscópicamente) los hígados de 220.951 bovinos faenados durante el trienio 1948-1950 y encontraron quistes del hígado en 32 % de los animales.

2. — *Pérdidas económicas y de vidas.*

a) *Por concepto de gastos asistenciales.*

De cada 160 enfermos, aproximadamente, que solicitan consulta médica, y son luego internados en Hospitales y Sanatorios ("camas generales"), uno está afectado por quiste hidático reconocible por los diversos métodos de diagnóstico. El tiempo promedio de internación de estos enfermos, es aproximadamente el triple del promedio general.

Los enfermos de quiste hidático ocupan casi el 2 % de las "camas generales" para hospitalización, de que dispone el país.

El costo total de internación, asistencia, exámenes de laboratorio, anestesia e intervención quirúrgica, transfusiones, etc., etc., sobrepasa los dos millones de pesos anuales para estos pacientes.

b) *Pérdida de días de trabajo y de vidas.*

Se registran anualmente unos 50 casos de fallecimiento, por quiste hidático, en el Uruguay. Es seguro que un cierto número de casos escapa al registro, por razones diversas; algunas muertes son atribuídas en el certificado médico a la complicación terminal y no a la hidatosis que la originó. Además, el quiste hidático puede dar lugar a accidentes repentinos muy graves que pueden llevar a la muerte inmediata o en muy breve plazo, en personas en las que no se había hecho diagnóstico y que se consideraban sanas (casos de embolia pulmonar aguda de origen hidático, hemorragias pulmonares fulminantes de origen hidático, hemorragias pericárdicas fulminantes por rotura de un quiste del corazón; rotura intracavitaria de un quiste miocárdico con caída de vesícula y taponamiento cardíaco; síncope por quiste cardíaco; accidente anafiláctico agudo mortal, etc., etc.). Cuando uno de estos accidentes sucede en personas hasta entonces consideradas sanas, es poco probable que se les reconozca su verdadero origen.

La pérdida de días de trabajo por causa del Quiste Hidático puede estimarse en más de 50.000 días por año. De existir un Seguro de Hidatidosis (tal como lo ha propuesto el

Prof. Pérez Fontana) la cantidad de dinero necesaria para pagar los días de trabajo perdidos y las eventuales incapacidades permanentes, agregada al monto de los capitales que habría que afectar para el pago de las rentas por fallecimiento de los asegurados, alcanzaría en conjunto a varios millones de pesos anuales.

c) Pérdidas de la producción pecuaria.

El quiste hidático produce pérdidas económicas cuantiosas en la explotación pecuaria.

Todo trabajador del campo sabe que los lanares afectados por la "lombriz del cuajo" producen menos lana, no engordan, se fatigan y mueren con facilidad, etc.

El lanar parasitado por quistes hidáticos, es también un animal enfermo, de menor resistencia biológica, que produce menos lana y que —si es un vientre con cría— produce leche escasa y anormal; que por lo tanto cría mal a su cordero (1).

Suponiendo una tasa de parasitismo de 85 % en los lanares (quizá sea más elevada en los hechos) y una disminución de la producción de lana de 200 gramos por cada animal parasitado y por año, solamente por este rubro el país vendría a perder cerca de 5 millones de dólares.

La pérdida de hígados de bovinos, por habérseles encontrado parasitados al practicarse la inspección veterinaria en los Frigoríficos, importó decenas de millares de pesos por año, durante los años de faena normal.

Al considerar estos hechos, surge naturalmente la idea de elaborar alguna forma de motivación económica, justa y no resistida, capaz de constituirse en estímulo eficaz, de *acción permanente, para intensificar* la cooperación pública en el medio rural, en pro de la eliminación del Quiste Hidático. Hace algo más de dos años, el *Dr. B. Szyfres* presentó ante calificada reunión de expertos nacionales un bien meditado "Plan" que —desde nuestro particular punto de *vista— tenía el mérito de* introducir "motivaciones" de naturaleza económica tendientes a interesar a todos en una forma de lucha práctica, sencilla, efectiva y sin costo, contra la Hidatidosis. Entre otras medidas, se proponía el contralor sistemático del grado de infestación de los lanares, una vez faenados en los Frigoríficos, lo que permitiría el subsiguiente ajuste de precios, en más o en menos, según correspondiera. Es evidente que este reajuste del valor del *animal repercutiría a* través de toda la cadena económica e ingresaría, como consideración inevitable, en todos los negocios intercalados entre la producción y la faena.

Se establecía así una diferencia de tratamiento económico entre aquellos productores que se preocupan por sanear sus majadas, por un lado; y, por otro, los productores omisos y renuentes que se constituyen en el obstáculo fundamental para el saneamiento de perros y majadas; con el *correr del tiempo, éstos* productores

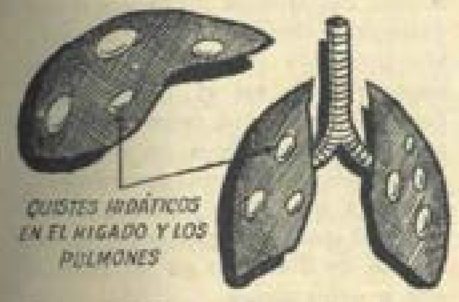
(1) Este hecho es de comprobación relativamente fácil cuando se pueden comparar dos majadas, una sana y otra parasitada, sometidas a idénticas condiciones de alimentación. Por otra parte, se ha observado que las vacas parasitadas producen leche anormal: el Prof. G. PIANA (de la Estación Experimental de *Zootecnia de Milán, Italia*), describe una serie de alteraciones (reducción de la acidez y del contenido de lactosa, de caseína y sobre todo de grasas y lipoides; positividad casi constante de la prueba de alizarina; descenso, no constante, del punto de congelación). La electroforesis del plasma sanguíneo reveló disminución de la albúmina, con neto aumento de la fracción "2" de las globulinas y desaparición de las fracciones "4", "5", y "6". (*PIANA, 1952-1956*).

tendrían que imitar, necesariamente, el proceder correcto de los primeros.

No oímos objeciones, al menos de entidad, *a ninguno de los puntos* del Plan Szyfres; sin embargo, por motivos que no alcanzamos a comprender, no pudo transformarse en realidad, ni aún parcialmente.

3.—*Ciclo de infestación y maneras de interrumpirlo.*

La Hidatidosis, o Equinococosis, (Quiste Hidático) se caracteriza por la formación de "vejigas de agua", o quistes, en diversos órganos (prin-



El quiste hidático es una vejiga de agua que contiene en su interior las larvas del "gusanito" ("Tenia equinococcus") y se produce en el hígado, pulmón o cualquiera otra víscera, cuando el hombre o el ganado ingieren los huevos del parásito.
El pulmón e hígado de un animal infestado con quistes hidáticos son como éste.

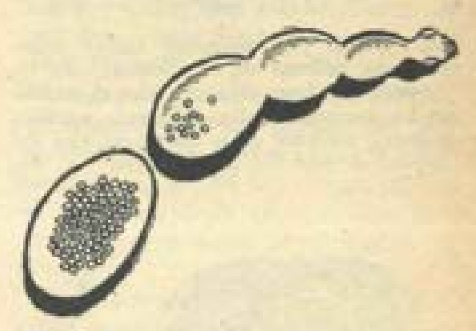
cipalmente el hígado y el pulmón) del hombre y de otros mamíferos, domésticos *o silvestres.*

Los quistes, o "vejigas de agua", son formas larvales del parásito llamado científicamente *Echinococcus granulosus* o *Taenia echinococcus*, como lo demostraron Von Siebold, en 1852, y Eschricht poco después, concluyendo así con el error de interpretación de Laennec (quien los consideraba *formaciones* degenerativas limitadas por una capa de albúminas coaguladas).

El parásito, en su forma adulta, es un muy pequeño gusanito de 3 a 7 mm. de largo, que habita en número *muy* variable (según la inten-



Los quistes ingeridos por el perro con las achuras, lo infestan. Se desarrolla muy pronto el "gusanito" adulto, la "tenia equinococcus", constituida por una cabeza y tres anillos. (Aumentado unas 2 veces).



Después de 40 días, aproximadamente, de haber sido infestado el perro, el último anillo de cada "gusanito" conteniendo 1000 a 2000 huevos microscópicos, se desprende, siendo substituido por otro anillo que comienza a formarse inmediatamente. (Aumentado unas 20 veces).

sidad de infestación) el intestino delgado del perro (y accesoriamente de otros mamíferos carniceros, como el zorro, por ejemplo).

Dado que el perro alberga la forma adulta, se le llama "huésped definitivo"; la oveja, el bovino, etc., que

portan la forma larval, constituyen el "huésped intermediario".

El hombre, cuando se infesta, constituye un "huésped vicariante" puesto que el ciclo del parásito no se cierra *a través de él.*

El segmento terminal, o grávido, del gusanito, libera los huevos (u oncósferas), muy pequeños(de un treintavo de milímetro apenas) los cuales salen al exterior con las materias fecales del perro contaminando así los pastos, el piso del galpón



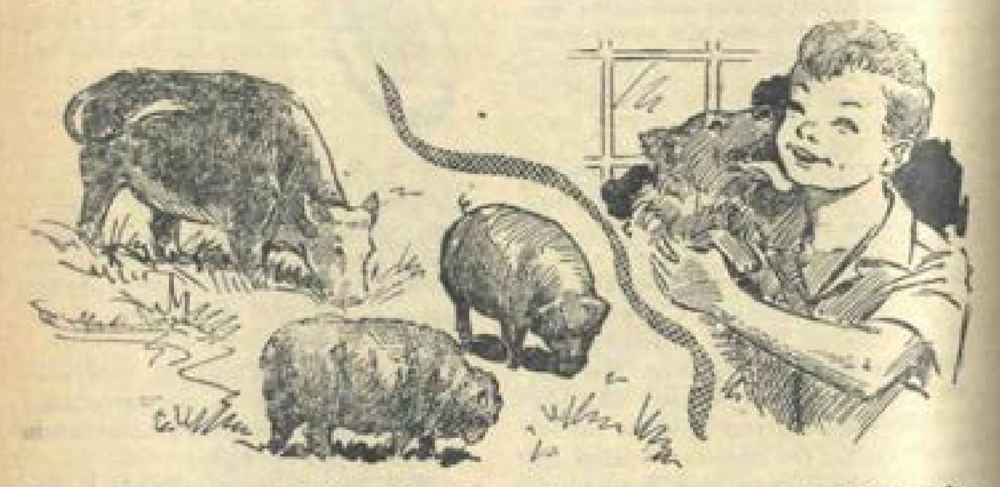
Estos perros (aparentemente sanos) esparcen pues millones de esos huevos muy resistentes *y de larga vida que salen al exterior* en las materias fecales, infestando aguadas, pasturas, verduras de la huerta, el piso del galpón, el pelo del propio perro, etc., etc.

y sus alrededores, el agua, los pelos y el cuero del propio perro, etc.; y hasta las habitaciones y las camas si se deja que el perro acceda a ellas.

Si el campo (pasto y aguadas) ha *sido muy contaminado por los perros,* es bien probable que las ovejas al alimentarse o beber ingieran los huevos embrionados, cuya envoltura se abre dejando en libertad al embrión (al cual se le llama "hexacanto" por poseer 6 ganchos que le ayudan a fijarse sobre la pared intestinal y a atravesarla).

Una vez que el embrión ha atravesado la pared intestinal, entra habitualmente en la corriente circulatoria del sistema de la vena porta (excepcionalmente puede seguir la vía linfática en lugar del sistema porta); llega así al "primer filtro capilar" donde con frecuencia es retenido, dando origen (si tiene vitalidad suficiente para desarrollar la larva) a un quiste hidático del hígado, el cual puede alcanzar un centímero de diámetro en un plazo de seis a ocho meses.

A veces atraviesa el primer filtro, llega a las cavidades derechas del



Las personas y el ganado de la región, están en peligro de contraer un quiste hidático al ingerir huevos de tenia; con mayor razón las personas que tocan al perro, sobre todo los niños, cuando no observan las necesarias reglas de *higiene* personal.

corazón y desde allí, por la arteria pulmonar y sus ramas, al "segundo filtro" constituido por los capilares del sistema de la arteria pulmonar, dando lugar si es retenido allí, al también frecuente quiste hidático de pulmón o "vejiga de agua de los bofes" que se observa en las ovejas. Si pasa el segundo filtro, llega a la gran circulación y puede ser retenido por los capilares de cualquier órgano (corazón, riñones, etc.).

CUANDO SE CARNEA UNA OVEJA CON QUISTES Y SE DAN LAS ACHURAS (HIGADOS y BOFES) CRUDAS A LOS PERROS, SE ESTA REALIZANDO LA INFESTACION DE ESTOS.

Los perros, una vez infestados, difundirán e intensificarán —dada su "inevitable vecindad" con las personas— el peligro de contraer la enfermedad, especialmente para los niños que juegan con ellos y que a menudo se llevan a la boca las manos sucias.

Infestando, o reinfestando, los perros con las achuras crudas, se CIERRA EL CICLO, se intensifica la contaminación, se extiende el parasitismo. Cuando la contaminación de los campos, aguadas, etc., es muy densa, son muy elevadas las probabilidades de que los ovinos ingieran los huevos del parásito.

HAY ESTABLECIMIENTOS RURALES EN LOS CUALES CASI EL 100 % de los ovinos de más de 6 meses de edad ESTAN PARASITADOS.

Sin embargo, es fácil evitar este calamitoso resultado: hay establecimientos en los cuales, *a los 3 ó 4 años de haberse implantado la cocción sistemática* de las vísceras que se dan a los perros, no pudo observarse un solo quiste en los ovinos de hasta dos años y algo más de edad, a lo largo de decenas de "carneadas" consecutivas. Este hecho demuestra, indirectamente, que la población de perros está, en ese momento, sana; o que, si hay aún alguna infestación, ésta es de muy poca intensidad, de modo que las probabilidades de que los ovinos ingieran los huevos liberados por los perros, se han vuelto muy escasas.

Si los perros no son reinfestados, su grado de infestación disminuye gradualmente con el tiempo; no hemos podido conseguir datos estadísticos acerca del tiempo promedio que necesita una determinada población de perros infestados, a partir del momento en que sólo se les suministra alimento sometido a cocción, para dejar de eliminar huevos viables de Echinococcus en número suficiente como para mantener la endemia. Estimamos que se requiere de un año a un año y medio; Rosenbusch y Gelormini establecieron, según dice Pérez Fontana, que el "gusanito" puede llegar a vivir más de 20 meses en el intestino del perro.

La población de perros del ambiente rural se renueva con relativa rapidez: en un 50 %, o más, dentro de un plazo de 4 años. A una tasa similar, se renueva la población de ovinos.

Con una medida única, pues, sencilla, practicable en cualquier lugar y sin costo de ejecución para quien la realiza, *es simple cuestión de tiempo lograr el deseado saneamiento del ambiente*, de los perros y de los ovinos.

Los huevos liberados en el campo están sometidos a multitud de procesos adversos (envejecimiento, luz ultravioleta, desecación, calor, enterramiento, arrastre, etc.); de interrumpirse el proceso de contaminación a partir de un momento dado, su capacidad infestante real y efectiva no debe extenderse más allá de

CICLO DE INFESTACION

Y PRINCIPALES MANERAS DE INTERRUMPIRLO

PERRO INFESTADO
alberga el "gusanito"
en el intestino.

POR LA DEFECACION
ESPARCE LOS HUEVOS DEL
PARASITO

CONTAMINACION

del campo
y de las
aguadas.

De galpones, cojinillos, camas, etc.
De la huerta y el agua.
Del pelo de los perros.
De la lana de los
"guachos". De las manos de los niños.

POR INGESTION

PERSONAS (niños) **INFESTADAS**
(huésped vicariante)
quistes hidáticos de:
hígado, pulmón, corazón,
cerebro, órbita, etc.
6 a 14 % de mortalidad.

POR INGESTION

OVEJAS INFESTADAS
(huésped intermediario)
Animales enfermos.
Producen menos lana y leche
anormal. *Crían mal los corderos.* Engordan mal.
Valen menos.

SON CARNEADAS
PARA EL CONSUMO

VISCERAS
(hígado "bofes")
CON QUISTES

ROTURA DEL CICLO!

Hervir las achuras.
Educación, colaboración.
Deseo de proteger al niño.
Comprensión inteligente de lo que es necesario hacer:
Adquirir una costumbre correcta.
HERVIR LAS ACHURAS!

varias semanas o a lo más unos pocos meses. Para que haya alta probabilidad de infestación de los ovinos se necesita por lo tanto una continua siembra contaminante por parte de los perros infestados. De aquí deducimos una segunda medida profiláctica fundamental: *curar los perros, desparasitarlos, TODOS A LA VEZ.*

Y una medida accesoria: tener el mínimo de perros y sacarlos al campo sólo lo necesario.

Agregando la desparasitación de los perros a la cocción sistemática de las vísceras con que se les alimenta, *se gana aproximadamente un año o algo más, para lograr el mismo grado de saneamiento de las majadas.* Ganar un año no es despreciable: con ello puede evitarse algún quiste hidático humano, tal vez de un niño. Desgraciadamente, no se dispone aún de un método sencillo y de eficacia segura para desparasitar a los perros (ver al final).

El quiste hidático mismo se mantiene fértil en el ovino, durante años o durante toda la vida del animal; pero actualmente todo hombre de campo conoce y comprende las múltiples y poderosas razones económicas que vuelven conveniente "deshacerse" sin demora de los ovinos viejos.

Es posible que el zorro, comiendo ovejas muertas abandonadas en el campo, se vuelva un huésped difinitivo; pero el zorro es una plaga de fácil control en la casi totalidad del territorio nacional; no sólo por ésta, sino por muchas otras razones, pueden y deben enterrarse o quemarse las "carnizas" de ovejas y vacunos.

Las aves carnívoras (cuervo, carancho, etc.) no poseen condiciones orgánicas apropiadas para que en su intestino viva el "gusanito" adulto y por lo tanto "no pueden ser difusoras de la enfermedad" (Torreggiani, 1932).

Posibilidad de inhalar las oncósferas (huevos del parásito).

Del total de quistes hidáticos diagnosticados en el Uruguay durante el sexenio 1929-1934, 21,48 % eran quistes de pulmón (Pérez Fontana); en la Argentina, en cambio, lo eran solamente el 10,56 % (Greenway) de los registrados entre 1922 y 1935; y el 17 % (Ferro) de los registrados durante el período 1935-1945.

Debe advertirse que el porcentaje de quistes de pulmón viene aumentando consistentemente durante los últimos treinta años, tanto en la Argentina como en el Uruguay y en otros países, como consecuencia —sin duda— del perfeccionamiento de los medios de diagnóstico. También cabe advertir que se debe ser muy prudente al proceder a la indagación de las posibles causas de las diferencias existentes entre datos estadísticos reunidos por distintos observadores, en distintos lugares y circunstancias.

Con todo, la diferencia apuntada es lo suficientemente amplia como para llamar la atención: la frecuencia de la localización pulmonar en el Uruguay sería casi el doble de la observada en la Argentina, hasta el año 1935.

Se ha sugerido que esta diferencia podría deberse a la distinta manera de transportar la lana recogida en la esquila. En el Uruguay se practica desde antiguo y casi exclusivamente el "embolsado" en largas bolsas cilíndricas colgadas de un aro metálico, dentro de las cuales trabaja el embolsador; en la Argentina se acostumbra (al menos así se hacía hasta hace pocos años) recoger los vellones sobre un lienzo cuadrado o rectangular, cuyas puntas se atan cruzadas.

La más frecuente localización pulmonar en el Uruguay dependería de las condiciones supuestas óptimas

para la infestación por vía inhalante directa, a que estaría sometido el "embolsador", *el cual trabaja varias* horas de cada día dentro de la bolsa, pisando y acomodando los vellones, en ambiente semiconfinado, durante varias semanas al año.

Esta *hipótesis, que parece plausible* a primera vista, no nos resulta convincente, al menos como único o principal factor de la diferencia observada. Si se estima, lo que parece *razonable*, en un total de 2500 *personas* el número de embolsadores profesionales que trabajan durante un mínimo de ocho semanas cada año en nuestro país, sería necesario que este reducido sector de la total población rural padeciera una tasa de morbilidad hidática *unas doscientas a trescientas veces mayor* que la que afecta al resto del medio rural, para que pudiera llegar a duplicarse la tasa de la localización pulmonar por *acción exclusiva* de la *causal* invocada; lo que no ha sido observado.

Por otra parte, en la misma República Argentina, la Doctora Argüello encontró un 40,47 % de localización *pulmonar para los casos registrados* durante el período de veinte años 1931 - 1950, en la Provincia de Córdoba.

De ser un hecho real el extremo *riesgo de infestación por vía inhalante* a que estaría sometido —en la hipótesis comentada— el "embolsador", correspondería recurrir a la protección respiratoria personal (*"máscara filtrante de polvos"*), mientras trabajase en establecimientos "infestados" (que son actualmente la gran mayoría); pero no creemos que haya, por el momento, razón suficiente para recomendar esta medida preventiva.

Finalmente: de la abundantísima experiencia de los Higienistas Industriales a lo largo de decenios de asiduo estudio de la contaminación del "aire industrial" por partículas de polvo de diversa naturaleza, surge *la conclusión* de que las partículas aproximadamente isodiamétricas cuyo tamaño exceda netamente las diez micras de diámetro máximo *no son inhalables*, es decir no llegan a *a las ramificaciones terminales* del árbol bronquial; aún cuando la contaminación sea muy intensa (decenas o centenares de millones de partículas por metro cúbico de aire). Ahora bien, el diámetro del huevo de Echinococcus es al mínimo veinticinco micras (una micra = un milésimo de milímetro) y la intensidad con que contaminan el aire, aún en el ambiente confinado del embolsador y en establecimientos muy infestados, *es con seguridad inmensamente* menor que la citada. En síntesis: la infestación por inhalación debe ser poco frecuente.

Las moscas. Ross, de Melbourne (Australia), en 1929, estableció que las moscas pueden transportar los huevos de Echinococcus en sus patas y en el tubo digestivo; y contaminar *así los alimentos humanos*, etc. Schiller, de Alaska, en 1954, comprobó experimentalmente la realidad de este mecanismo para la mosca Phormia regina.

B) EL QUISTE HIDATICO COMO PROBLEMA DE EDUCACION SOCIAL Y RELACIONES PUBLICAS.

Siempre que se necesite de la cooperación pública para la resolución de un problema social, ha de recurrirse —como arbitrio primero y principal— a la adecuada información de las personas, paso previo a la inducción de *un cambio de actitud y de prácticas* que se considera necesario y justificado por las más

elevadas conveniencias de la comunidad.

Debemos tener fe en el proceso educativo, que ofrece a los ciudadanos la oportunidad de hacer algo *por sí mismos, para sí mismos*, que economiza dinero y energías, previene conflictos, eleva moralmente a la sociedad y mejora lás relaciones entre la autoridad y los individuos; que capacita a éstos para comprender sus propios problemas, para actuar mejor que lo que lo hacían: y que los conduce a *pensar en términos de interés colectivo.*

Si se olvida u omite este paso fundamental, si se pretende comenzar por la aplicación de medidas coercitivas y de autoridad, molestas, entorpecedoras y hostilizantes, ello significaría engendrar resistencias; y aniquilar el espíritu de colaboración antes de haberlo sembrado, protegido y fomentado, como es de su deber hacerlo, para todo conductor de hombres en una sociedad verdaderamente democrática. Se cometería la torpeza de desperdiciar preciosos recursos humanos, contribuyendo a la vez a degradar moralmente a la comunidad.

Nadie deja de percibir la inanidad del anacrónico principio: "La letra con sangre entra", en materia de educación escolar; pero muchos dejan de comprender que él es igualmente vano, estéril y contraproducente, en materia de educación social. En ambos casos implica un gratuito e injustificado desprecio a nuestros semejantes.

Quien, por considerarse mejor informado que los demás, pretenda educarlos e influir sobre ellos, *debe primero educarse a sí mismo para aprender a acercarse a los otros con respeto y consideración*, evitando toda lesión a la autoestima de quienes le oyen. No olvidará jamás que cada hombre es un ser pensante y, como tal, un centro independiente de energías, de decisiones y de acciones, al mismo título que él mismo y que cualquier otro.

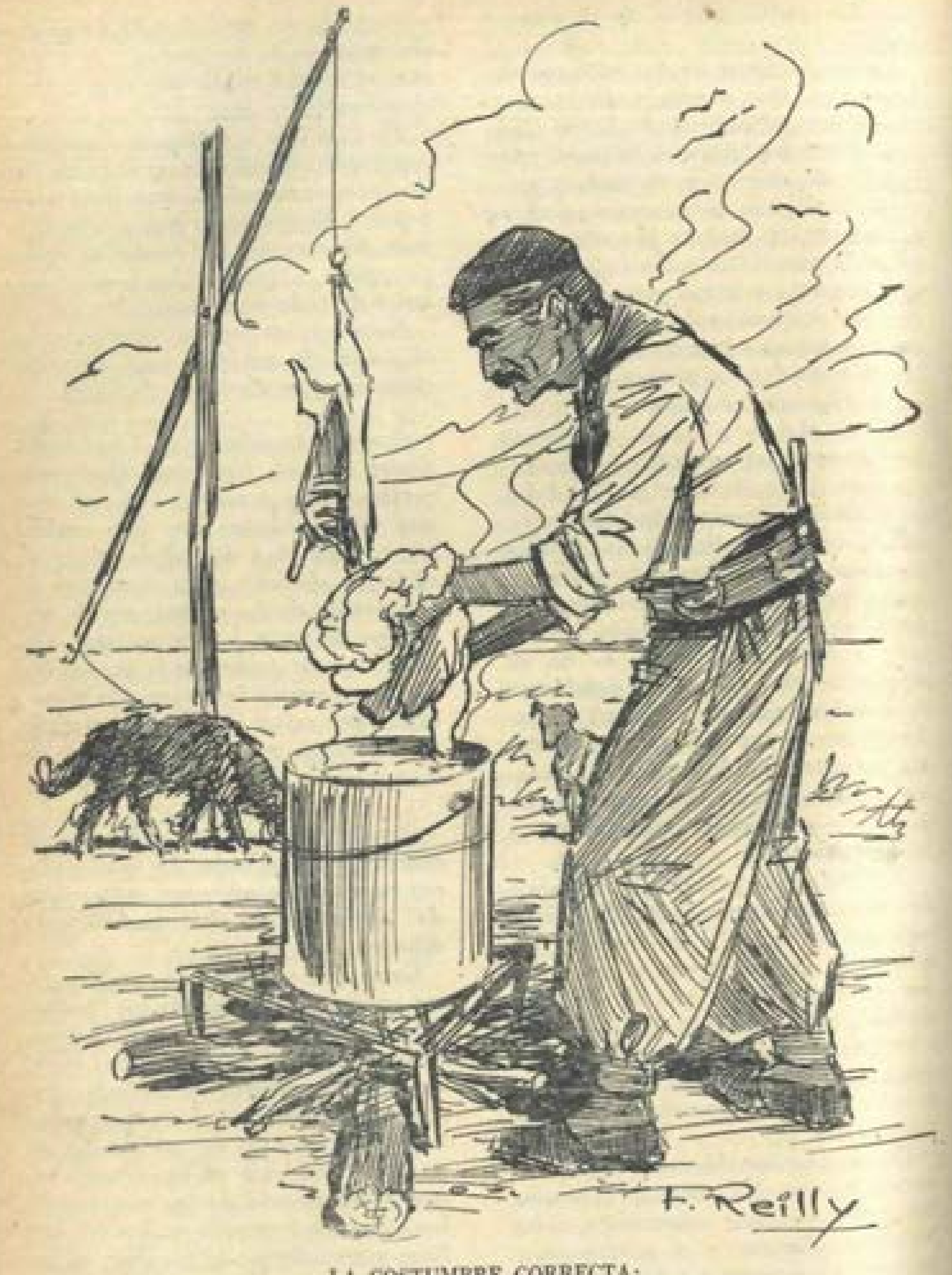
En nuestro problema concreto: ¿qué corresponde hacer? ¿qué fin nos proponemos? ¿Cómo hemos de actuar? Es necesario que nos pongamos de acuerdo al contestar estas preguntas simples y fundamentales, antes de toda otra cosa.

No creemos que merezca ninguna objeción de entidad una contestación como la siguiente:

Queremos acabar con el quiste hidático en el Uruguay. Queremos cambiar una costumbre incorrecta, una mala práctica que lamentablemente está muy difundida y que es el factor decisivo para mantener la infestación de los perros, por la costumbre correcta, por la práctica conveniente que garantiza la protección del perro contra la infestación y que, al romper así el ciclo de infestación, traerá como resultado directo la desaparición de la enfermedad.

Para obtener dicho cambio, *es necesario llegar a todos los trabajadores rurales que ejecutan la "carneada" de los ovinos de consumo.* (ver dibujo).

Gran número de estos trabajadores acostumbran repartir los "bofes" y los "hígados" crudos a los perros. *Este es el nudo del problema*; en él *hay que concentrar el trabajo educativo y preventivo.* Mientras no se logre algo efectivo en este punto, de poco o nada vale el excelente contralor veterinario de las vísceras de los animales faenados en los frigoríficos y mataderos; ni las leyes ni los reglamentos, con sus abundantes obligaciones, prohibiciones y sanciones, etc. La endemia hidática seguirá, a pesar de todo, y así ha sucedido, "tan campante" como el conocido



LA COSTUMBRE CORRECTA:

Someter a cocción toda la comida que se da a los perros.

NO DARLES JAMAS ACHURAS CRUDAS.

PROTEGER A LOS PERROS CONTRA LA INFESTACION ES LA MEJOR MANERA DE PROTEGER A LOS NIÑOS CONTRA LA ENFERMEDAD.

personaje escocés, puesto que la continuación de aquella mala práctica de alimentar los perros con "achuras crudas", *es suficiente para mantenerla indefinidamente*.

Por lo tanto, queremos alcanzar a los hombres del campo que están situados en *el punto decisivo de la prevención*; hemos de solicitar su colaboración, explicándoles por qué la necesitamos más que ninguna otra cosa, puesto que es lo más importante de toda la acción preventiva. Hemos de informarles bien, con claridad y sencillez, en forma convincente, inspirando total confianza.

A tal fin, seguiremos los métodos apropiados de educación general, educación higiénica y de relaciones públicas. Los industriales y los comerciantes inteligentes practican las técnicas de relaciones públicas con el fin de hacer conocer al público las bondades de los productos; y lo hacen con originalidad, con aguzado ingenio y con evidente éxito. ¿Por qué no aplicarlas para una elevada finalidad, en un problema en el que está en juego la salud de toda la población rural?

Hace más de medio siglo que comenzó la lucha antihidática en el Uruguay, según lo establecen Porzecanski y Laborde. Mucho se hizo desde entonces; muy poco o nada es lo que se ha logrado, puesto que la endemia hidática no sólo se mantiene sino que se ha intensificado.

Porzecanski y Laborde, en su breve y enjundioso trabajo: "¿Por qué fracasó la lucha anti-hidática en el Uruguay?" destacan que la simple lectura del artículado de la "Ley de Lucha Contra la Hidatidosis" (Ley Nº 9852, promulgada el 5 de agosto de 1939), así como el "resultado negativo de 20 años de su aplicación", demuestran su insuficiencia e inadecuación para abarcar y resolver el verdadero problema de profilaxis, que lo es de *educación sanitaria del pueblo*.

Por esta Ley se creó el Centro de Estudio y Profilaxis de la Hidatidosis, cuya labor científica ha sido magnífica y ha adquirido prestigio universal; pero todos sabemos que la labor científica, los Congresos, las publicaciones científicas, etc., nada tienen que ver con el *necesario cambio de actitud mental y de hábitos de trabajo* que hay que inculcar en el trabajador rural que carnea las ovejas de consumo.

En un total de aproximadamente 500 trabajos y obras nacionales que refieren a la hidatidosis, publicados en el período de 20 años 1937-1956, que hemos revisado, solamente ocho consideran con cierta dedicación la profilaxis; y de ellos sólo 3 ("Cachito y Rigoleto", "Cachito y la mosca" "Cachito y don Panta") encaran directamente la educación.

De "Cachito y Rigoleto" (escrito por el profesor Pérez Fontana con la colaboración de A. Soto) se editaron, en diez ediciones sucesivas, 100.000 ejemplares; la obra fue traducida al portugués y publicada por el Departamento de Saúde Pública de Rio Grande do Sul (el único Estado brasileño afectado por la hidatidosis), con un tiraje de 30.000 ejemplares.

Inspirándose en la notable obrita de Pérez Fontana y Soto, la Oficina Sanitaria Panamericana editó 200.000 ejemplares de una historieta de dibujos en colores, titulada, "Cachito en peligro".

En el curso de los últimos 20 años se han impreso decenas de millares de hojas sueltas y folletos ilustrados; se ha sometido toda la correspondencia a matasellos con leyendas alusivas a la profilaxis; se han preparado diapositivos y películas, etc., etc.

Ahora bien; invitamos a cualquie-

ra que circule por nuestra campaña a que pregunte a los modestos trabajadores rurales, y aún a los capataces y patrones, *qué les ha llegado de todo esto*; verá que la respuesta a dar es: *"nada o casi nada"*. Hasta sorprende la medida en que se desconoce *"Cachito y Rigoleto"*, a pesar de contar a su favor con todo lo que la Escuela representa como medio de penetrar profundamente en la formación mental y en las costumbres de la colectividad.

En síntesis: han sido disparados numerosos y valiosos proyectiles, pero ellos, lamentablemente, no han dado en el blanco. Los resultados, debemos reconocerlos humildemente, no han sido satisfactorios; el fin por el cual luchamos está tan lejano como al principio, o aún más.

Han transcurrido años en número suficiente; corresponde proceder a una evaluación global, sobre la base de estricta objetividad.

El resultado obtenido (o que no *ha podido obtenerse*), *es, a la postre*, lo que más —o solamente— *cuenta:* LA ENDEMIA HIDATICA CONTINUA AZOTANDO LA SALUD RURAL.

Se mantiene, sin reducción de intensidad, por una razón muy simple: *porque semana a semana en millares de lugares a lo largo de toda nuestra campaña, se está infestando a los perros con achuras crudas de ovejas parasitadas.*

He ahí el "blanco" sobre el cual debemos concentrar todos los fuegos: LA CONSTANTE INFESTACION Y REINFESTACION DEL PERRO.

El perro es una víctima de una mala práctica, de una perniciosa costumbre; hay que protegerlo.

Repitamos las palabras del gran DEVE, maestro indiscutido de la Hidatología: "PROTEGER AL PERRO CONTRA LA INFESTACION: ESE DEBE SER EL EJE DE TODA LA PROFILAXIS".

Un profundo conocedor de las cosas de nuestro campo, el Dr. Alejandro Gallinal, ya en 1937, con la sensatez que siempre le caracterizó, *aconsejaba "como el mejor* medio de evitar la propagación de la enfermedad hidática, dar a los perros la comida cocida; y sobre todo, jamás darles las achuras crudas".

La tarea a realizar para inculcar la práctica correcta que protege al perro, es —como hemos dicho— de información, persuasión y educación; todo lo cual implica *llegar*, por una u otra vía, y por tantas vías como se pueda, al trabajador rural que carnea la oveja y alimenta a los perros. *Llegar* a él, influir sobre sus puntos de vista y sus costumbres en *relación al problema; y hacerlo en términos de buena relación humana.* Hacerle sentir el deseo y el sano orgullo de participar con entusiasmo en la lucha profiláctica, mostrándole que su participación es *decisiva* y, por lo tanto, *la más importante de todas; él es quien está llamado a vencer la enfermedad*, si nosotros le capacitamos para que así lo haga. Hay aquí una fuerte motivación psicológica a desarrollar: ¿quién no ama la circunstancia que le vuelve importante ante los demás?

Cuando se descuida la educación y *se confía en el rigor* de los textos legales, se pierde tontamente el tiempo.

"Las leyes sanitarias, aplicadas a base de penalidades sobre informes inspectivos, no tienen andamiento práctico" (Pérez Fontana, 1953).

Y el Dr. Alfredo Ferro, refiriéndose a la experiencia argentina, dice: "Desde que se sancionó en 1891 la Ley Nº 3959 hasta 1937, se multiplican disposiciones y reglamen*tos*..." "...no faltaron nombres, ni entida-

des, Congresos y aún iniciativas gubernamentales que se preocuparan por poner coto a este peligroso estado de cosas. Pero también se comprueba que estas distintas iniciativas a pesar de lo bien concebidas que lo estaban algunas de ellas, y de las finalidades y los beneficios que perseguían, el resultado final fue en absoluto negativo".

Niels DUNGAL, de Islandia, en su trabajo que lleva el envidiable título: "La disparition de la maladie hydatique en Islande" (La desaparición de la enfermedad hidática en Islandia) (1) después de describir todas las medidas adoptadas para dominar la intensísima infestación hidática que padecían los habitantes de la isla, dice:

"Mais le facteur de la plus haute "importance est, certainment, que "l'education des gens dans l'ensem- "ble a atteint un niveau élévé. En "ce qui concerne au cycle du Te- "nia, l'éducation a pénétré pro- "fondement dans les populations "rurales".

Traducción:

"Pero el factor de la mayor im- "portancia es, ciertamente, que la "educación de las personas ha al- "canzado, en conjunto, un eleva- "do nivel. En lo que respecta al ci- "clo del parásito (de la Tenia) la "educación ha penetrado profun- "damente en las poblaciones ru- "rales".

¿Cuándo podremos decir la misma cosa de nuestras poblaciones rurales?

(1) ¿Cuándo podremos escribir en el Uruguay un trabajo de título similar? Constituiría un broche de oro para la nutridísima, y por muchos conceptos brillante, bibliografía nacional sobre el tema.

Es de destacar que en Islandia, todos los libros de Historia Natural destinados a la enseñanza de los niños y los jóvenes liceales, describían detalladamente el ciclo evolutivo del parásito, con las deduciones profilácticas correspondientes.

EDUCACION SANITARIA DEL PUEBLO. Algo muy fácil de decir y de concebir; en su realización resulta ser una vastísima obra de lenta y progresiva penetración, que necesita de la ayuda de todos; que debe ser tenaz, animosa y paciente, siempre bien orientada y bien conducida.

LAS TRANSFORMACIONES EDUCACIONALES, POR EL HECHO DE PROMOVER UN CAMBIO PROGRESIVO, LIBREMENTE ACEPTADO, PLENO DE RICAS VIRTUALIDADES, EN LAS ACTITUDES MENTALES Y EN LA CONDUCTA DE LA GENTE (AFECTANDO A MUCHOS A LA VEZ; Y EN IDENTICA DIRECCION Y SENTIDO), ARRAIGAN DEFINITIVAMENTE EN LA VIDA SOCIAL Y CONSTITUYEN UN PASO ADELANTE, GRANDE O PEQUEÑO, QUE NUNCA SERA DESANDADO. De este pensamiento se nutre nuestra fe en el proceso de educación.

Recomendaciones prácticas.

1. — *Recomendación primera y principal: SOMETER A COCCION TODA LA COMIDA QUE SE DA A LOS PERROS. NO DARLE JAMAS ACHURAS CRUDAS. LAS ACHURAS MUY PARASITADAS SERAN QUEMADAS Y ENTERRADAS.*

Procedimiento.

Es muy fácil; todo está a mano en el ambiente rural. *No tiene costo*

para quien lo ejecuta. No representa aumento de trabajo que merezca mencionarse. Es fácil adquirir y conservar la *costumbre correcta de proceder.*

El fogón (o la estufa) siempre está prendido para el mate de la madrugada; generalmente se le prende *tres veces por día.*

Es fácil conseguir, sin necesidad de comprarlo, un recipiente apropiado para poner en él las achuras: olla vieja, lata de aceite usada, de *5 a 10 litros.*

Antes de carnear, ponga a calentar agua en el recipiente elegido, de modo que esté hirviendo, o al menos "bien caliente", cuando va a empezar la carneada; *deje leña suficiente* como para que el agua hierva durante 15 a 30 minutos por lo menos, después de poner las achuras en la lata u olla. Las achuras apenas *retiradas de la oveja,* serán llevadas al fogón. No las deje colgadas "para llevarlas después"; podrían caerse o ser "robadas" por los perros.

Al poner las achuras en agua *caliente,* ponga los *bofes abajo* para que no floten fuera del agua.

Tenga presente que, aunque el quiste muere en 5 minutos a 80º (la temperatura del agua hirviente es *de 100º*), *si las achuras son voluminosas* el calor puede "demorar en llegar al interior". Para asegurarse, déjelas en el agua caliente durante un tiempo prolongado: media hora *a una hora:* *(Ver ilustración en* pág. 160).

2. — *Tenga* nada más que el número necesario de perros; no los mueva por el campo más de lo necesario.

3. — No prodigue caricias a los perros.

4. — No los deje entrar a las habitaciones; no los deje subir a las camas, ni acostarse en su apero o en los cojinillos.

5. — Si tiene huerta, *cérquela* con tejido y no deje entrar en ella a los perros.

6. — Lávese bien las manos con agua abundante y jabón antes de comer y en cualquier circunstancia en que haya de llevarlas a la boca, o tomar alimentos, platos, cubiertos, etcétera.

7. — EDUQUE BIEN A LOS NIÑOS PARA QUE NO SE LLEVEN LAS MANOS SUCIAS A LA BOCA; para que se laven bien antes de comer.

8. — EDUQUE A LOS NIÑOS PARA QUE NO JUEGUEN CON LOS PERROS.

UN PERRO PARASITADO (que aparentemente está sano) NO ES UN JUGUETE: ES UN PELIGRO.

9. — No críe corderos guachos en los galpones, junto con los perros, a menos que *esté seguro* de que sus perros no están parasitados.

10. — Si tiene cerdos, téngalos encerrados en un lugar en que no entren los perros.

11. — Cuide que el agua de bebida sea segura, sin peligro! Si tiene pozo, hágale brocal; no deje acercar a los perros, no introduzca baldes sucios de tierra, en el interior. Preocúpese por instalar bomba y cañería.

12. — Entierre o queme las "carnizas" de ovejas; no deje que sus perros coman de animales muertos.

13. — Combata la mosca. No desparrame basuras, desperdicios, ni sustancias orgánicas en descomposi-

ción que podrían servir de criadero a las larvas de moscas. Mantenga bien *limpios, en la medida de lo posible*, sus galpones, caballerizas, establos, chiqueros, etc. y sus alrededores.

Hoy se dispone de muchos recursos eficaces para reducir el número de moscas; consulte a quien esté enterado de cómo proceder.

14. — Lave bien las verduras y las frutas que han caído al suelo, antes de llevarlas a la mesa.

15. — Usted necesita de sus perros para las tareas del campo. Cuídelos, manténgalos sanos.

PROTEGER A LOS PERROS CONTRA LA INFESTACION ES LA MEJOR MANERA DE PROTEGER A LOS NIÑOS CONTRA LA ENFERMEDAD.

16. — *¿Cómo desparasitar a los perros?*

No existe "el remedio ideal", que sea de fácil aplicación, capaz de eliminar totalmente la infestación en el 100% de los perros, aplicándolo una sola vez.

a) Lo más eficaz parece ser el *bromhidrato de arecolina*, a la dosis de 2 a 4 miligramos por kilo de peso del perro, administrado por boca.

Recomendamos la dosis mayor (4 mg./K), que puede producir gran decaimiento en el perro, y aún matarlo, pero que tiene más probabilidades de producir un violento efecto purgante dentro de la media hora que sigue a su administración. Es importante obtener este efecto para *lograr una desinfestación* de grado satisfactorio; cuando no se le obtiene, la eficacia del remedio disminuye muy apreciablemente. (1).

Procedimiento.

Se dejan todos los perros en ayunas, preferiblemente atados, con sólo agua a su alcance, por un plazo de 12 a 24 horas.

Para desparasitar se utiliza, sea una solución al 1% de bromhidrato de arecolina (un gramo de la droga en cien centímetros cúbicos de agua; contiene diez miligramos por cada centímetro cúbico); sea comprimidos de bromhidrato de arecolina, que pueden encontrarse en el comer-

---

(1) En reciente trabajo, publicado en la Revista Australiana de Veterinaria (número de Julio de 1958, páginas 207 a 213) M. A. GEMMELL ha analizado detalladamente el efecto desinfestante de la arecolina. Destaca que no siempre se obtiene el necesario efecto purgante (faltó en el 22,5% de los perros, según su experiencia); aún en los perros en los que se produjo violento efecto purgante, la desparasitación no fue completa en muchos casos. Es aconsejable repetir las curas, aproximadamente cada mes, durante varios meses; ello es mucho más necesario cuando faltó el efecto purgante. Reconoce que el método es engorroso y poco práctico para ser aplicado con el rigor necesario en la escala vastísima que se requeriría, con el fin de desparasitar la totalidad de los perros de un país.

De nuestra parte agregamos que, para desparasitar todos nuestros perros, se necesitaría durante varios años el empleo de un mínimo anual de 30 a 50 kilos de bromhidrato de arecolina. El precio del gramo de arecolina era en droguería de $ 4 hace 6 u 8 años; hoy, de haber existencia, costaría aproximadamente el triple. Por lo tanto, una campaña total e intensiva, que alcance a *todos* los perros del ambiente rural, representa —solamente por el costo de la droga— una inversión anual de varios centenares de miles de pesos.

cio (en las Casas de Artículos Veterinarios; no los hay en Farmacias y Droguerías).

Estos comprimidos suelen contener ocho miligramos de la droga cada uno; el tubo de 20 comprimidos cuesta alrededor de $ 2,40 en el momento actual. A un perro de 10 kilos, por ejemplo, hay que administrarle 5 comprimidos; a uno de 12 kilos, 6 comprimidos, etc.

Los *comprimidos se administran* cómodamente introduciéndolos en el interior de un trocito de carne que el perro pueda tragar con facilidad.

La administración de la solución, *exige por lo común retener firmemente* al perro y abrirle ampliamente la boca para echarle en la garganta la cantidad necesaria, en forma tal que la trague completamente. (Ver la fotografía). Esta operación suele ser dificultosa cuando se trata de perros grandes y "bravos". A un perro de 10 kilos se le administrarán 4 centímetros cúbicos; y así en proporción. Si "algo salió afuera" *se puede agregar una cantidad adicional,* que se estime suficiente para compensar y aún exceder ligeramente la pérdida observada.

Después de tratados, se deja cada



Un perro es tratado con bromhidrato de Arecolina por los integrantes del Equipo Móvil de Control de la Hidatidosis, mientras el propietario del Establecimiento observa la operación (Dep. Río Negro). Al fondo un perro ya tratado, fijado con cadena a una estaca clavada en el suelo.

perro atado, con collar y cadena, a *una* estaca fuerte (ver foto), en lugar apropiado para poderlos observar y para poder recoger las materias fecales eliminadas, con el fin



Enterrando las materias fecales, que contienen parásitos vivos, eliminadas por el perro a consecuencia del previo tratamiento del animal con arecolina. (Dep. de Río Negro).

de enterrarlas. Apenas eliminadas, deben ser retiradas completamente, cuidando que el perro no las pise ni caiga sobre ellas, etc. Previo examen, con una lupa si es posible, se las entierra.

Si el perro tratado no eliminó materias durante la primera hora, pue-



Camioneta del Equipo Móvil de Control de la Hidatidosis, con sus integrantes y una familia de vecinos de la zona.

de readministrársele la misma dosis entre una y dos horas después del momento en que se le administró la primera; suele obtener entonces una intensa eliminación, pero el perro puede quedar muy debilitado o morir.

TODOS LOS QUE INTERVINIERON EN LAS OPERACIONES, DEBEN LAVARSE MUY BIEN LAS MANOS AL TERMINAR EL TRABAJO.

Al terminar la operación es conveniente bañar bien a los perros.

LA ARECOLINA ES UNA DROGA MUY TOXICA PARA EL SER HUMANO; debe guardarse en los envases originales, bien etiquetada, fuera del alcance de los niños, etc. *Podrían emplearse otras drogas*:

b) KAMALA.

Es un polvo amarronado rojizo, liviano (flota sobre el agua y la leche). *Se le administra a la dosis* aproximada de un gramo por cada dos kilos y medio de peso del perro (4 gramos para un perro de 10 kilos, 6 gramos para uno de 15 kilos, etc.).

El método de administración es cómodo si se mantiene sediento al perro desde 10 a 12 horas y ayunado desde 24 horas antes. Se le presenta en una lata un poco de agua o leche, con el polvo de Kamala sobrenadando (vuelve a la superficie después de haberle mezclado bien con la leche). Si el perro termina el líquido sin haber tragado todo el polvo, se echa otro poco de leche o agua, etc. y se le da a beber nuevamente.

Se mantienen los perros atados y en observación como en el caso anterior; el efecto purgante es por lo común más tardío y menos violento que con la arecolina. Se recogen cuidadosamente todas las materias eliminadas, se las examina, entierra, etc. (1).

(1) Esta droga fue usada durante años en la campaña de desparasitación llevada a cabo en Islandia.

c) GONILEPTIDINA.— (2)

Es posible que este principio activo de origen animal, descubierto por investigadores de nuestro país, pueda ser de utilidad para la desinfestación de los perros. N. Pradines Brazil y H. F. Laborde demostraron que algunas de las sustancias activas de la gonileptidina, a la dosis de 10 miligramos por kilo de peso en el perro, tenían una acción parasiticida más intensa que la de la arecolina, para otros dos "gusanos" que parasitan frecuentemente al perro: Tenia marginata y Dipylidium *caninum (los gusanos eran eliminados* muertos mientras que con la *arecolina salían aún vivos).*

Prosiguen las experiencias para tratar de fijar las condiciones en que podría usarse el producto, si es que se demuestra su eficacia, contra la infestación hidática del perro.

d) Cualquiera sea el remedio que se emplee para desinfestar a los perros hay que tomar medidas eficaces para que no vuelvan a infestarse después que han sido curados; *carecería de sentido curarlos, para después volverlos a enfermar dándoles achuras crudas.*

Por lo tanto *es siempre* necesario cumplir con la recomendación que hemos llamado "PRIMERA Y PRINCIPAL":

"SOMETER A COCCION TODA COMIDA QUE SE DA A LOS PERROS. NO DARLE JAMAS ACHURAS CRUDAS".

Esta medida sencilla, fácilmente practicable, sin costo, *es suficiente por sí sola, si se la practica en todo el país, sistemáticamente y por el tiempo necesario, para acabar con la enfermedad hidática.*

Agregándole la desparasitación, *si ésta es bien conducida, se gana* un año o algo más, para llegar al *mismo grado de saneamiento* ambiental; desgraciadamente, la des*parasitación es un procedimiento* inseguro y engorroso (practicado en *escala nacional sería además* muy costoso) que es realizado del mejor modo por Servicios especialmente equipados a ese efecto, hasta los cuales se transportan todos los perros de la zona; o por Equipos Móviles que van a los Establecimientos rurales (ver fotografía de pág. 167).

FINALMENTE:

Hemos dicho que hay que *LLEGAR* a todos los trabajadores rurales que carnean ovejas para el consumo de cada establecimiento; hay que informar, explicar los hechos; hacerles comprender que ellos están situados en el *punto decisivo* de la prevención; que su contribución al saneamiento del ambiente rural *es la más importante de todas.*

Hay que llegar a todos ellos y hablarles uno a uno, *sin olvidar a ninguno;* es perfectamente posible hacerlo, si se cuenta con la colaboración de suficiente número de personas que están en condiciones de poder prestar una ayuda franca, entusiasta, eficaz, invalorable.

Son sobre todo las personas que, radicadas habitualmente en los pue-

---

(2) El Prof. Clemente Estable, Director del Instituto de Investigación de Ciencias Biológicas de Montevideo, descubrió en la secreción de una pequeña araña (Gonyleptidus beteropachilloideus robustus Röwer) un principio activo al que dió el nombre de Gonileptidina, el cual resultó —de acuerdo a los estudios de L. Fieser e I. Ardao— estar constituído por tres substancias diferentes pero químicamente muy relacionadas en su estructura (en cada caso se trataba de un derivado metilado de la 1-4, benzoquinona).

blos rurales o en las ciudades del interior entran en relación, día tras día, con los trabajadores del campo, con los capataces y con los patrones o propietarios de Establecimientos agropecuarios. La influencia educacional que puede ejercerse, las motivaciones que pueden promoverse, a través de reiteradas entrevistas individuales desarrolladas en términos de amistad y de mutuo respeto, no pueden ser substituídas por ninguna *otra cosa.*

Es necesario, pues, que todos aquellos *que disfrutan de prestigio y ascendiente moral sobre sus conciudadanos en el medio rural; los que pueden ejercer merecidamente una función de liderazgo, directa o indirecta, sobre todos los trabajadores del campo* (profesionales, maestros, profesores liceales, directores de las Ferias Agropecuarias regionales, comerciantes, empleados bancarios, funcionarios públicos, conductores espirituales, etc., etc.) se dispongan a engrosar la columna de quienes están empeñados en la educación sanitaria del pueblo y se vuelquen animosos en tan enaltecedora tarea, con devoción y tenacidad.

En una campaña educacional amplia, total, sistemática, maciza, sin fisuras ni resquicios, no puede faltar —entre otras invalorables contribuciones— la de las Estaciones de Radiodifusión; en especial la de aquellas que desarrollan diariamente tópicos de interés rural. Su palabra, su influencia cultural, llegan directamente hasta los más modestos hogares rurales; y a su través se promueven profundas transformaciones sobre los modos de pensar y de actuar de la gente. Unos pocos minutos por semana, dedicados a inculcar los métodos profilácticos esenciales y a explicar las razones que los justifican, se constituirían en otro factor decisivo para obtener un éxito total.

EN LOS HOSPITALES (especialmente en los de Montevideo, en cuyas Clínicas Quirúrgicas se concentran los pacientes afectados de quiste hidático) debe realizarse una labor *educativa de la mayor importancia:* explicar a cada enfermo operado de quiste hidático, cómo se contrae la enfermedad y cómo pudo haberla evitado. Es decir: transformarlo de paciente en educador social, aprovechando *la formidable motivación* psicológica de su propio sufrimiento.

P. S.

No tenemos palabras con qué agradecer, como correspondería, la colaboración y las reiteradas expresiones de estímulo, recibidas de los Drs. Prof. C. Di Landro, B. Porzecanski y N. Pradines Brazil.

P. P. R.

La donna è mobile
*qual piuma al vento**...

Así canta el Duque de Mantua, preconizando las ventajas del amor ligero, en el acto IV de Rigoletto, la conocidísima ópera de Verdi, libro de F. M. Piave. Esta obra es una adaptación del drama de Victor Hugo, "El rey se divierte", en cuyo acto IV, escena II, se dice:

Una mujer a menudo
no es más que una pluma al viento.

Más ARBOLES *para el* URUGUAY

• Por el Ing. Agr. TOMAS GUARINO

DESDE que el hombre aparece sobre la tierra, lo acompaña el árbol. Debemos pensar que a los factores fundamentales para su vida normal —agua, tierra y aire— es necesario agregar el árbol.

Los servicios que presta a la humanidad, tienen cada día que pasa, más transcendencia. Al común de la gente, al vulgo, le da la sensación, que a medida que se transforman las características de vida de los pueblos, en el proceso natural de la evolución civilizadora, el árbol va perdiendo terreno, en lo que se relaciona con sus aplicaciones. Entendemos que sucede todo lo contrario. Tanto los servicios directos como los de consecuencia se valorizan cada día más.

El progreso en la mecánica, en la química, en la agricultura, en las industrias en general, hace que el árbol tenga cada día mayores aplicaciones y utilidades. Sería interminable recorrer desde lo más remoto de la historia del hombre, hasta nuestros días, toda la gama de utilizaciones por las que pasa en sus distintas formas.

Concretándonos a su desarrollo en el Uruguay sólo cabe anotar con dolor, una exagerada pasividad frente a las cualidades como elemento de transformación que ofrece el árbol. La mayoría de los elementos que nos presenta la Naturaleza, tienen un proceso de transformación hasta cierto punto limitado, pero en el árbol no sucede eso. Con cada día que nace, surge una esperanza o una posibilidad de mostrar al hombre una faceta nueva que se encuentra oculta en su maravillosa estructura, a veces de formas caprichosas.

Nuestro país aún está muy lejos de aprovechar todo lo que le brinda para su prosperidad. A principios del año 1800, grandes observadores del mundo natural, como Pérez Castellano y el famoso naturalista Darwin, dieron un fiel reflejo sobre el paisaje del Uruguay y la *arboricultura.* Existen tan pocos, decían, que da la impresión de que fuera un territorio sin árboles.

Y sólo se ha llegado en la actualidad a cubrir con árboles el 2,7 por ciento de la superficie total del país.

Se encuentra el Uruguay por esa circunstancia, en el último



Hermosa avenida de Plátanos, árbol éste que produce muy buena madera y que debiera plantarse en mayor escala en nuestro país.

puesto entre los países de América. El porcentaje de superficie o coeficiente cubierto de árboles, que le correspondería al Uruguay, según su relieve y tipos de suelo, no tendría que ser nunca menor del 10 % (diez por ciento) de la superficie total. *De esta manera habría que llegar a* forestar 1.200.000 Hás., lo que se traduciría en una renta anual de $ 120.000.000 (ciento veinte millones) después de un período de 15 años aproximadamente de la forestación, ya que se calcula que 1.000 Hás. de bosques pueden producir fácilmente $ 100.000 anuales después del tiempo indicado anteriormente.

Las cifras estadísticas que van a continuación ilustrarán más ampliamente sobre la situación forestal, según el censo realizado durante el año 1951.

La superficie total cubierta con bosques alcanza a 485.737 Hás., de las cuales 94.365 son montes artificiales.

En cuanto a los bosques artificiales, hay que hacer notar que alrededor del 70 % están formados por eucaliptus.

Las consideraciones anteriores, deben hacer pensar muy seriamente a todos los pobladores; a los del campo y a los de la ciudad. En la actuación frente al árbol no se pueden eludir responsabilidades. Todos debemos intervenir; todos somos culpables, en mayor o menor grado, de este estado de cosas.

Los múltiples beneficios que prestan los bosques se manifiestan en la solución de problemas económicos y sociales de orden nacional.

Nuestra economía se regula con los movimientos de exportación e importación; lo que a su vez está

DISTRIBUCION SEGUN DEPARTAMENTO

		Bosques naturales	*Bosques artificiales*
Artigas	Hás.	36.223	1.615
Canelones	"	4.094	13.437
Cerro Largo	"	28.991	4.404
Colonia	"	9.943	4.677
Durazno	"	12.040	5.025
Flores	"	3.669	2.780
Florida	"	12.137	7.143
Lavalleja	"	26.858	3.977
Maldonado	"	18.576	5.253
Paysandú	"	31.851	5.800
Río Negro	"	28.833	4.445
Rivera	"	21.281	4.211
Rocha	"	22.760	7.885
Salto	"	33.780	3.596
San José	"	7.435	5.669
Soriano	"	25.597	5.370
Tacuarembó	"	45.335	4.827
Treinta y Tres	"	21.745	3.127
Montevideo	"	224	1.124

estrechamente ligado a la producción y consumo. Un elemental juicio nos dice que en el platillo de la importación deben estar pesando solamente aquellos elementos que no podemos producir por circunstancias naturales o adversas que se presentan en cualquier país. Pero si analizamos *los rubros de importación*, nos encontramos con que se vierten varias decenas de millones de pesos todos los años (alrededor de 50 millones de pesos) por concepto de adquisición de maderas, celulosa, papel y otros derivados químicos, todos brindados por los árboles y todos perfectamente posible de obtener en nuestro país.

Es que las zonas productivas se encuentran saturadas de explotaciones? Es que no tenemos zonas llamadas estadísticamente improductivas, como los bañados, dunas, arenales, etc.? No, nada de eso sucede. Es que no hay ejemplos estimuladores capaces de reflejar lo que puede rendir nuestra tierra? Recordemos al gran visionario Don Antonio Lussich, a *Gallinal*, *Burnett*, *Buschental* y muchos otros más, que están marcando rumbo y esperando la obra, que los perpetúe en el espíritu de todos los orientales, representada más que por los monumentos simbólicos y fríos del bronce o del mármol, por la obra imperecedera de una ordenada forestación.

Defensa contra la erosión

Y pasando a otro aspecto que consideramos aún más grave que la pérdida de millones de pesos, nos referiremos a la pérdida de la fertilidad de nuestras tierras; a la desaparición del verdadero suelo productivo para transformarse en auténticos eriales, dibujados de profundas zanjas y hondonadas. Un intenso proceso erosivo se acentúa constantemente sobre nuestro territorio y debe preocupar esto tanto a los poseedores de la tierra como a los gobernantes.

Ya hace veinte años, en 1938, el Poder Ejecutivo por Decreto, constituyó una comisión con el expreso cometido de estudiar lo que en aquel entonces ya se consideraba, "el grave problema de la erosión".

En las conclusiones finales del informe de esta comisión se proporcionan cifras alarmantes, relacionadas con los arrastres provocados por las aguas pluviales, a consecuencia de la falta de forestación e inadecuada práctica del laboreo de la tierra. Por su gran actualidad reproduciremos algunos párrafos. "Los procesos erosivos que causan denudación en la superficie, continuarán *sin embargo, y a medida que en un* punto determinado van provocando los primeros efectos, su intensidad se hace mayor. Para apreciar a groso modo cual puede ser la pérdida que el país experimenta, basta considerar solamente el arrastre de materias sólidas que todos los cursos de agua que lo surcan, llevan anualmente al mar y que se puede calcular en 25 millones de metros cúbicos. Si suponemos que este volumen se reparte uniformemente con un espesor de 25 centímetros, la superficie que resulta, es de unas 1.000 hectáreas. Superficie ésta que se le sustrae todos los años a la agricultura y ganadería".

Si bien el problema es general, concretaremos nuestro punto de mira sobre un área de suma importancia para el país. *Nos referimos a la cuenca del Río Negro.* Es urgente la forestación en esta zona, por dos razones especiales.

1º una extensa región vecina al lago de la represa de Rincón de Bonete, e influyente en la misma, está localizada sobre los mantos arenosos

denominados geológicamente "areniscas de Tacuarembó". Su valor agrícola es regular y está sujeta a una persistente erosión laminar y eólica. Como consecuencia se está registrando una lenta y continuada sedimentación en el lago, que suministra el agua para la planta de energía eléctrica.

2º La falta de bosques hace difícil la regulación de las precipitaciones pluviales, registrándose en ese lugar una alternancia notable de crecientes y sequías, a veces prolongadas, lo que en el futuro puede atentar contra la eficiencia de las dos grandes plantas industriales; la ya nombrada de Rincón de Bonete y la que se está instalando en Baygorria. Las grandes masas boscosas constituyen el único elemento capaz de evitar estos males.

La erosión del suelo es la causa más rápida y segura de la pobreza de las tierras y los pueblos; la desaparición de la capa superficial de los suelos que en un tiempo fueron fértiles, los campos cubiertos de zanjas y los lechos de los lagos y ríos rellenos de sedimentos, acasionan una terrible serie de dificultades sociales y económicas.

Algunas especies apropiadas para el Uruguay

Solamente mencionaremos unas pocas especies, entre las que creemos más convenientes desde el punto de vista comercial y para la conservación del suelo, como asimismo en la prestación de servicios indirectos (abrigo, sombra, regulación del clima, etc.).

ACACIA BLANCA

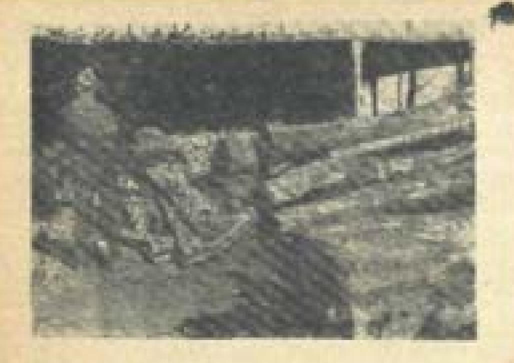
También se llama falsa acacia o robinia. Esta planta crece con suma rapidez, adquiere gran porte; existen ejemplares de 25 a 30 metros de altura. Se adapta a todos los suelos de nuestro país. Sus hojas son caducas, las que representan una gran ventaja para el suelo, ya que lo enriquecen por el alto porcentaje de nitrógeno que incorporan. Es muy apropiada como planta melífera, la miel que origina es de rico gusto y de perfume agradable. Lo más notable es su madera, la que es dura y pesada, algo elástica; su resistencia vertical ha sido considerada superior a la del roble. Tiene gran duración bajo tierra, haciéndola muy indicada para postes de alambrado. Se produce fácilmente por semillas,



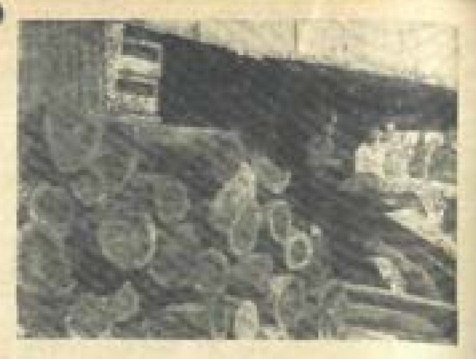
Alamos y coníferas, fáciles de producir en nuestros suelos.



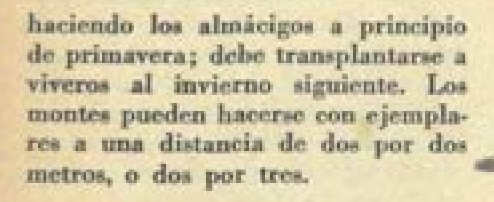
Arboles de gran desarrollo que pueden producir todos los departamentos.



Madera de álamo; el gran árbol del futuro de nuestro país.



Maderas originadas en la zona de Dolores.



haciendo los almácigos a principio de primavera; debe transplantarse a viveros al invierno siguiente. Los montes pueden hacerse con ejemplares a una distancia de dos por dos metros, o dos por tres.

EUCALIPTUS

De muy fácil adaptación. Sólo presentan algunos inconvenientes cuando son muy chicos, por ataques de hormigas, roedores o heladas. Existe un altísimo número de especies. Las más recomendables son: Saligna, Botryoides y Tereticornis. Se ha plantado en varias zonas del país la especie Glóbulus, si bien es resistente en cierto grado a la hormiga y tiene un rápido crecimiento, no es muy apropiada porque su tronco es tortuoso y tiene sus fibras leñosas con disposición helicoidal o trenzadas. La primera de las nombradas es muy conveniente para los lugares de costas, con suelos arenosos aunque fuera en altos porcentajes. Ejemplos muy interesantes encontramos en las costas del Río Uruguay en el predio de la Administración de la Colonia Agraciada donde existen ejemplares de alto rendimiento económico y con amplios resultados en el aprovechamiento de arenales.

Hay que recordar también entre las especies denominadas "colorados", al Rostrata, el que se adapta muy bien a nuestros suelos, encontrándose relativamente difundido en las diferentes regiones.

Multiplicación del eucaliptus.

Solamente se hace por semillas. En nuestro país hace muchos años que no se hacen importaciones de semillas nuevas, debiéndose tener mucho cuidado por lo tanto, en lo que se refiere a pureza de las especies requeridas. Las semillas para la reproducción deben ser recogidas de plantas cuya edad sobrepase los 15 años, como mínimo. La recolección se puede hacer en otoño y los almácigos en setiembre, octubre o noviembre si es al descubierto y pueden adelantarse a julio si se hacen a cubierto. Un kilo de semilla puede proporcionar de 15 a 20.000 plantitas de almácigo. Puede cubrirse con 1 kilo de semilla, un cantero de 15 ms^2.

Cuando alcanza la plantita a unos 6 a 7 cms. se pasa a los viveros o enmacetado, haciéndolo en macetas de barro crudo, de barro cocido o en latas.

La plantación en el lugar definitivo debe hacerse con la tierra bien preparada y alambrada, para defender los arbolitos de los animales. Las distancias entre plantas pueden variar entre las siguientes medidas: dos por dos; dos por tres; o tres por tres metros, según las tierras y tipo de monte.

PLATANO

La forma práctica de multiplicarlo es por estacas. Es conveniente no plantarlas en el lugar definitivo, sino enviverarlas previamente. Las estacas deben plantarse a 0,30 cms. en las filas y a unos 0,80 entre fila y fila. No hay que descuidar el riego. Son aconsejables para estacas las ramas de un año y conviene disponerlas en forma inclinadas en el vivero. El transplante al lugar definitivo se hace en invierno a raíz desnuda. Las plantas adquieren gran desarrollo sobrepasando en tierras apropiadas, los 30 metros de altura; existen ejemplares de tal desarrollo entre otros lugares, en las proximidades de Colón, en Dolores, Dpto. de Soriano, en Estación Solís, Dpto. de Lavalleja.

Los plátanos, requieren suelos profundos y de buen drenaje, con relativa humedad. Su madera es regularmente dura y pesada; muy apropiada para la construcción de muebles, puertas y ventanas. Esta planta se renueva después de cortada, originando varios retoños.

Pueden plantarse a una distancia de tres por tres a cuatro por cuatro metros. Es conveniente que sea más difundida en el país en forma de bosque.

PINO

Se ha clasificado una gran cantidad de especies distintas; entre las más adaptables y conocidas encontramos al Pinaster, o Marítimo; Insignis; Halepensis; Pinea; Montana; Canariensis, etc. Los pinos tienen un rápido crecimiento en nuestros suelos. Se adaptan fácilmente a las zonas de las costas arenosas y tierras profundas y permeables. Su madera es de alto valor comercial, siendo apropiada para una infinidad de aplicaciones. Es interesante destacar algunos de los elementos derivados de estas plantas, tales como: la seda artificial, pulpa de papel, resinas, aguarrás, celuloides, alquitrán, etc.

Se reproduce por semillas; con 1 kilogramo puede hacerse un cantero de 10 metros cuadrados y se obtienen alrededor de 6 a 8000 plantitas de almácigo.

Aconsejamos especialmente la mayor difusión de este forestal.

ALAMO

Hemos dejado para el final esta planta expresamente para hacer resaltar su importancia para nuestro país. Consideramos que hay que encarar una forestación intensa con esta especie, dado su altísimo valor económico. Puede ser junto con el Pino, el árbol de nuestra futura forestación organizada. Hay que empezar por considerar que no es una planta de bañado, como vulgarmente se le toma. Requiere terrenos profundos, con algo de humedad, pero sobre todo bien permeables. Admite lugares muy arenosos. Su multiplicación se hace por estacas, elegidas entre los brotes nuevos de un año. Pueden llevarse las estacas directamente al lugar definitivo, pero también y es más conveniente enviverar y luego plantar a raíz desnuda, teniendo en cuenta de no perjudicar las raicillas, las que son algo

delicadas. Aconsejamos plantar los bosques comerciales a una distancia no menor de 3 metros por 4 y si es posible de 5 a 6 metros. Consiguiéndose de esa manera suficiente aire, sol y espacio para el gran crecimiento; pueden entrar de esta manera entre 270 y 300 plantas por hectárea. Recomendamos a la vez preparar bien la tierra antes de realizar las plantaciones; dar si se puede dos aradas y disquear o rastrear y luego aprovechar los espacios entre filas con cultivos de cereales, como maíz, avena, etc. u hortícola como zapallos, sandías, porotos, papas, etc. La realización de estos cultivos, lejos de perjudicar a las plantas, las favorece, ya que se mantiene la tierra limpia de malezas y se vigila mejor el desarrollo de los árboles. Los cultivos interiores pueden efectuarse durante los primeros años, según la riqueza de los suelos.

Aconsejamos podar las plantas por primera vez al 4º año, luego al 8º y *9º año de edad; la edad* aproximada para el corte industrial es entre los 12 y 14 años.

Industrias nacionales de papelería, ya han encarado el cultivo de esta importante planta, con cierto sentido racional, pudiendo ser esto un ejemplo muy digno de tenerse en cuenta.

Entre los álamos existen gran número de variedades diferentes. Las más productivas y aconsejables para nuestro medio son los Híbridos, la mayoría *entre* Italiano y Canadienses o Italianos entre sí. También reune grandes condiciones el *Alamo Carolina.*

LEGISLACION FORESTAL

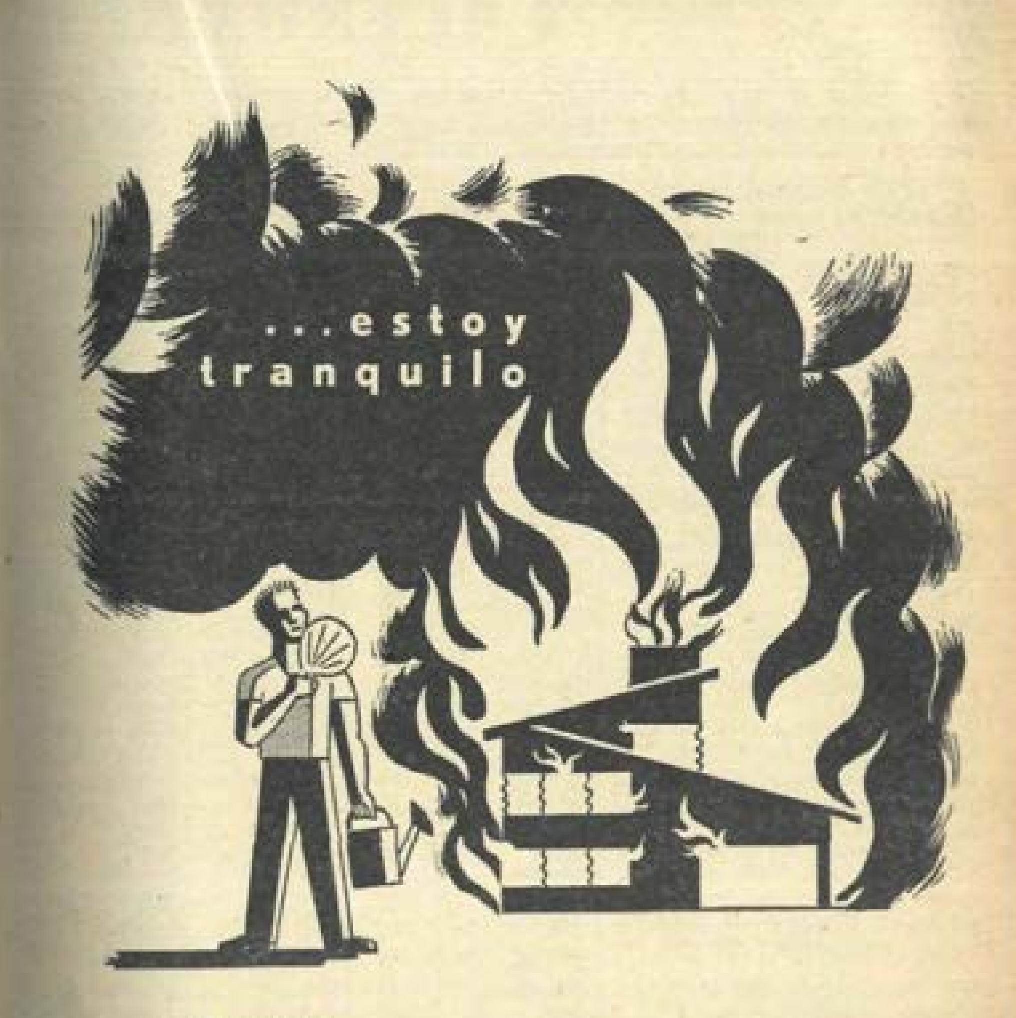
Para finalizar, hay que hacer notar que en el Uruguay no existe aún una planificación organizada para incrementar la silvicultura en forma racional. Es considerada como una explotación secundaria, no existiendo ninguna estimulación concreta, para conseguir mayores realizaciones.

Existe un proyecto de Ley Forestal enviado por el Poder Ejecutivo a la Asamblea General en el año 1955; por el mismo se conseguirá *un plan integral de cultivo y aprovechamiento del árbol.* Es de desear que sea aceptada esa Ley Forestal, *en beneficio de la economía del país.*

Hasta la fecha sólo se cuenta con iniciativas individuales encaradas por particulares o por Instituciones del Estado, en forma aislada, repitiéndose en muchos casos, lo relacionado con experimentación, etc.

Armonicemos el cultivo del árbol.

LOS BLANDENGUES. — El cuerpo de Blandengues de la Frontera, creado en el año 1799, constaba de ocho compañias de 100 plazas cada una. Era su uniforme casaca corta y calzón azul, de alzapón ancho con tres botones; vuelta, solapa, chupa y collarín encarnado, con galón estrecho y botón dorado. Capote de bastones aplomado. Jefe: Don Cayetano Ramírez de Arellano. En ese cuerpo empezó a servir Don José Artigas, el futuro general de ese nombre. (I. de María: Montevideo Antiguo).



tengo

S E G U R O

contra

I N C E N D I O

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

CALENDARIO

Nombre y coloración	*Método de siembra*	*Distancia de plantación*	*Epoca de siembra*	*Epoca de floración*
Alelí, tonos variados, rosa, violeta, blanco,	Alm-Mac.	30	Marz.-Abr.	Set.-Nov.
Aliso, canastilla de plata, blanco y lila,	Alm-Dir.	15	Prim.-Ot.	Prim.-Ver.-Ot.
Aliso, canastilla de oro, amarillo,	Alm-Mac.	30	Ot.-Prim.	Prim.-Ver.-Ot.
Arvejilla de olor, variados,	Directa	15	Ot.-Inv.	Agost.-Dic.
Agerato, azul y blanco,	Alm-Rep.	30	Set. ant.	Set.-Nov.
Amapola, colores variados,	Alm-Dir.	25	Otoño	Jul.-Nov.
Amapolín, colores variados,	Alm-Dir.	15	Otoño	Jul.-Nov.
Aquilegia, aguileña, colores variados,	Alm.	30	Set. ant.	Oct.-Nov.
Bellis perenne, coqueta, variados,	Alm.	25	Otoño	Jul.-Nov.
Boca de Sapo, todos colores menos azul,	Alm.	30	Prim.-Ot.	Prim.-Ver.-Ot.
Botón de Oro, Linda flor, amarillo, rojizo,	Alm-Mac.	25	Prim.	Ver.-Ot.
Brinco, Balsamina, tonos rosados,	Alm-Mac.	30	Set.	Ver.-Ot.
Caléndula, Virreina, anaranjado, amarillo,	Alm.	30	Febr.-Abr.	May.-Nov.
Campánula, azul y blanco,	Alm-Rep.	50	Set. ant.	Prim.
Celosía, Cresta de gallo, rojo, anaranjado,	Alm-Mac.	36	Set.-Dic.	Dic.-May.
Centaurea, azulejo, colores variados,	Alm-Mac.	30	Agost.-Set.	Dic.-Marz.
Clarkia, rosada,	Alm-Mac. Dir.	20	Set.	Dic.-Feb.
Clavel, colores variados,	Estacas	30	May.-Agost.	Todo el año
Cretona, Coleus, tonos rojizos,	Alm-Rep-Mac.	30	Set.	Dic.-Abr.
Crisantemo, colores variados,	Retoños	60	Agost.-Oct.	Feb.-Jun.
Collinsia, violeta, blanca,	Directa	15	Otoño	Set.-Nov.
Coral, Salvia, rojo,	Alm-Rep-Mac.	30	Julio-Set.	Dic.-Mar.
Cosmos, Cosmea, variados sobre rosa,	Alm.	60	Set.	Dic.-Mar.
Dedalera, Digitalis, variados,	Alm-Rep.	40	Set. ant.	Oct.-Dic.
Esponja vegetal, luffa, enredadera,	Directa	100	Set.-Oct.	Dic.-May.
Espuela de Caballero, Delphinium,	Alm-Rep.	35	Ot.-Prim.	Prim. Ot.
Flor de papel, Zinnia, colores variados,	Alm-Mac.	30	Oct.-Dic.	Dic.-May.
Flox, Phlox, colores variados,	Alm-Mac.	25	Set.	Dic.-May.
Gallardía, amarillo y rojo,	Alm.	35	Prim.-Ot.	Prim.-Ver.-Ot.
Gerbera, nácar, amarillos, rojizos,	Alm-Mac.	35	Otoño	Prim.-Ver.
Geum, rojo y amarillo,	Alm-Rep.	30	Set. ant.	Prim.-Ver.
Girasol, mirasol amarillo,	Directa	70	Prim.	Verano
Gonfrena, violáceo, blanco,	Alm-Mac.	25	Prim.	Dic.-Abr.
Iberia, thlaspi, terraspique, blanco, lila,	Directa	10	Mayo	Set.-Nov.
Ilusión, blanco,	Alm-Dir.	40	Otoño	Set.-Dic.
Juliana, colores variados,	Directa	10	Feb.-Abr.	Jun.-Set.
Kochia, ciprés, verde y después rojo,	Alm-Mac.	35	Mar.-Abr.	Dic.-May.
Linaria, avioletado,	Directa	10	Prim.	Ag.-Nov.
Lino, rojo,	Directa	15	Marzo	Set.-Nov.
Lobelia, azul,	Alm-Mac.	20	Mayo	Ag.-Nov.
Malva Real, Rose tremiere, rosa althea,	Alm-Mac.	50	Marzo	Dic.-Mar.
Mesembriantemo, rojo al amarillo,	Estacas	30	Otoño	Dic.-En.
Mimulo, amarillo atigrado rojo,	Alm-Mac.	20	Set.	Jul.-Nov.
Nemesia, violeta, rojo blanco, amarillo,	Alm-Mac.	20	Abr.	Ag.-Nov.

FLORAL

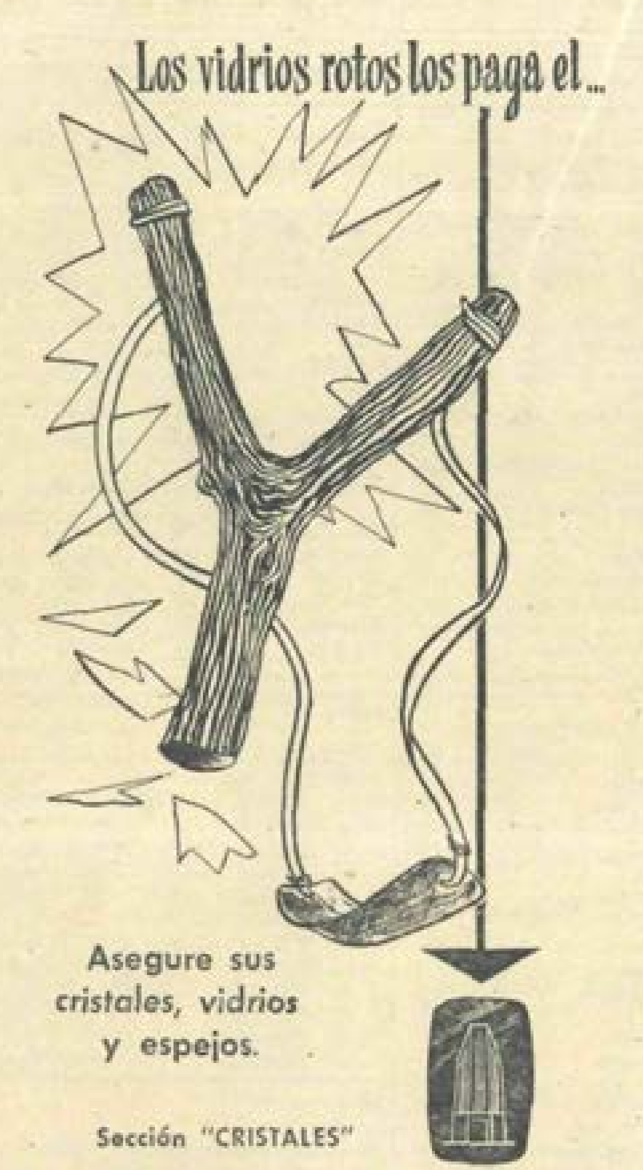
• Por el Ing. GUILLERMO NORES

Nombre y coloración	*Método de siembra*	*Distancia de plantación*	*Epoca de siembra*	*Epoca de floración*
Nemophila, Bandera Uruguaya, azul y blanco,	Alm-Mac.	25	Mar.-Abr.	Jul.-Nov.
No me olvides, myosotis, azul,	Alm-Mac.	20	Mar.-Abr.	Jul.-Nov.
Ombliguera, omphalodes, blanco y azulado,	Directa	15	Abr.-May.	Set.-Nov.
Pensamiento, azul, amarillo y blanco,	Alm-Rep-Mac.	20	Feb.-Abr.	Jul.-Nov.
Penstemon, rosa, rojo y viláceo,	Estacas	30	Feb.-Abr.	Ag.-Nov.
Petunia, colores variados, simples, dobles,	Alm-Mac.	40	Ot.-Prim.	Prim.-Ver.-Ot.
Portulaca, flor de seda, variados,	Alm-Mac.	20	Ag.-Set.	Dic.-En.
Reina Margarita, Aster de la China, variados,	Alm-Mac.	25	Ag.-Oct.	En.-Mar.
Senesio, violeta,	Alm.	30	Abr.	Ag.-Nov.
Siempreviva, variados menos azul,	Alm-Mac.	35	Ag.-Set.	Dic.-Jun.
Sileno, rosa, lila,	Directa	20	Mar.-Abr.	Ag.-Nov.
Taco de Reina, Capuchina, rojo, naranja, amarillo,	Alm-Mac.	20/50	Prim.-Ot.	Prim.-Ver.-Ot.
Tagentes, Copetes, amarillo, naranja, rojizos,	Alm-Mac.	30	Set.-Oct.	Dic.-May.
Valeriana, rosados,	Alm-Mac.	40	Agost.	Dic.-May.
Verbena, colores variados,	Estacas	40	Prim.-Ot.	Set.-May.
Viola, cornuta, azul y blanco,	Alm-Mac.	25	Feb.-Mar.	Jun.-Ag.
Violeta,	Retoños	25	Ot. ant.	Abr.-Ag.
Viscaria, rosa y azuladas.	Directa	20	Mar.-May.	Set.-Nov.

Nombre	*Distancia de plantación*	*Epoca de plantación*	*Epoca de floración*
Amarillis	30	Ot.-Inv.	Set.-Oct.
Anémona	20	Otoño	Ag.-Set.
Azucena	35	Otoño	Nov.-Dic.
Babiana	15	Otoño	Ag.-Set.
Dalia	70	Prim.	Ver.-Ot.
Flor de cuenta	30	Otoño	Jul.-Agost.
Freesia	15	Otoño	Ag.-Set.
Gladiolo	25	Inv.-Prim.-Ver.	Prim.-Ver.-Ot.
Jacinto	20	Otoño	Ag.-Set.
Marimonia	20	Otoño	Ag.-Set.
Nardo	25	Jul.-Set.	Feb.-Marz.
Tulipán	20	Otoño	Jul.-Set.
Watsonia	35	Otoño	Set.-Nov.

SIGNIFICADO DE LAS ABREVIATURAS:

Set. ant. = Setiembre anterior.
Alm.-Mac. = Almácigo seguido de enmacetado.
Alm.-Dir. = Almácigo o plantación directa.
Alm.-Rep. = Almácigo seguido de Repicado de las plantas.
Mar.-Ab. = Marzo y Abril.
Prim.-Ot. = Primavera u Otoño.
Set.-Oct. = Setiembre y Octubre.
Prim.-Ver.-Ot. = Primavera y Verano y Otoño.
El guión (-) indica que la floración o la siembra sigue de un mes a otro o de una estación a la otra.
El punto (.) indica determinado mes o determinada estación.


Los vidrios rotos los paga el...
Asegure sus cristales, vidrios y espejos.
Sección "CRISTALES"

Un cultivo hortícola de primor y a la vez un buen cultivo de época normal:

EL TOMATE

• Por el Ing. Agr. H. GUSTAVO FISCHER

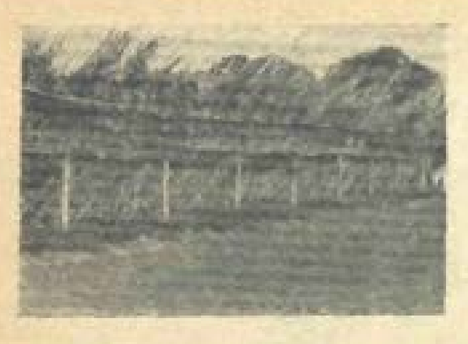
(Catedrático de Horticultura y Floricultura de la Facultad de Agronomía)

POCAS hortalizas ocupan un puesto de privilegio similar al del tomate; muy solicitado en el mercado y posiblemente el más importante para fábrica. Su exquisito sabor, su interesante contenido en vitaminas, especialmente vitaminas A, B_2, y C (ésta última llega a sobrepasar a los citrus), su adaptación a diversos procesos de industrialización (conservas al natural, jugo de tomate, pulpa de tomate, pasta, etc.), y las mil aplicaciones que tiene dentro de la cocina moderna, han llevado al tomate a ese sitial y en consecuencia se justifican todos los esfuerzos que se realizan para mejorar las producciones en cantidad y en calidad.

Como se trata de un cultivo típico de estación calurosa —el tomate no resiste las bajas temperaturas de nuestras estaciones frías— que alcanza altos precios cuando la oferta es reducida, los horticultores avezados se han especializado en obtener primicias (cultivo de primor o anticipado) ya que existen zonas en el país que por sus condiciones ecológicas especiales permiten cosechas capaces de entrar al mercado con notable ventaja sobre los tomates del resto de los productores. Esas zonas son fundamentalmente Salto, Artigas y Bella Unión en el norte del país y Carrasco, Atlántida, etc., zona sur este del país, próxima al mar, que actúa como regulador térmico atenuando el efecto pernicioso de las heladas tardías. Por otra parte mismo en zonas donde las heladas castigan, muchos horticultores se esfuerzan en obtener cosechas lo más temprano posible con instalaciones no tan costosas, como lo son las "casillas" protegidas con latas, etc., que mantienen las plantitas al abrigo de las inclemencias del tiempo, durante un período prudencial.

Lógicamente si se va a abastecer una fábrica, la primicia no tiene objeto, sino que el productor tratará de obtener altos rendimientos con variedades que se presten a la buena industrialización (frutos redondos de tamaño mediano que se puedan pelar con facilidad, etc.), de maduración pareja y uniforme, que se puedan cultivar con el mínimo de gastos.

El tomate es una Solanácea perteneciente al género Lycopersicon, L. esculentum, L. pimpinellifolium, entre las que se distinguen las variedades commune (fruto grande, follaje común, crecimiento abierto), var.



Protección rústica de almácigos de tomates, realizada con caña Castilla sin pelar, colocadas del lado Sur y sostenidas con varejones de eucalipto. Obsérvese como el almácigo se ha construído bien levantado para permitir un buen drenaje y una buena insolación. El almácigo debe mantenerse húmedo pero no en exceso

grandifolium (hoja de papa, como el Mikado), var. validum (enanos, de fábrica), var. cerasiforme (tomate cereza), var. pyriforme (tomate pera). Requiere tierras fértiles, humosas, sueltas y bien drenadas, tolerando aparentemente la alta acidez; pH óptimo entre 5,5 y 7,5, mínimo 4,5, por lo que rara vez se hace necesario encalar nuestras tierras.

La forma y disposición de las piezas florales, hacen que la planta sea autofecundante (puede existir un pequeño porcentaje de fecundación cruzada cuando los estigmas son largos y receptivos antes de la dehiscencia de las anteras), lo que en términos generales significa una ventaja para el horticultor que puede sin prácticas especiales cosechar semilla de su cultivo y utilizarla en los almácigos del año siguiente sin problemas de disgregación. Vemos así como contrariamente a lo que sucede con muchas otras hortalizas de fecundación cruzada, en tomate muchos quinteros prefieren utilizar la simiente por ellos cosechada tratándose de variedades productivas de calidad, en vez de adquirir si[miente] importada.

Sus frutos carnosos alojan peque[ñas] semillas chatas afelpadas rode[a]das de una sustancia mucilaginos[a] que es necesario eliminar para ob[tener] una simiente capaz de ser al[macenada] en condiciones que n[o] afecten su facultad germinativa. Lo[s] horticultores dejan fermentar lo[s] frutos maduros en agua durante un[o] a tres días. La fermentación des[truye] el mucílago y la semilla des[pués] de lavada y secada queda pron[ta] para almacenar. La semilla qu[e] sobrenada en el agua y que no v[a] al fondo por ser liviana debe dese[charse]. Hoy día hemos puesto e[n] práctica el sistema de limpieza d[e] la semilla preconizado por primer[a] vez en el país por el profesor dina[marqués] R. Kristensen, que consist[e] en tratar la semilla bruta, con mu[cílago], con una solución de ácid[o] clorhídrico al 4 ó 5% durante me[dia] hora. Transcurrido ese tiemp[o] se lava con agua en abundancia [y] se pone a secar sobre lienzos o ta[miz]. La semilla queda muy lim[pia], brillante, de buen aspecto, si[n]



Cajoneras de material con chassis vidriad[o] constituyen instalaciones permanentes. E[l] borde sur es más alto y los vidrios rec[i]ben así los rayos del sol en forma má[s] perpendicular. El chassis vidriado se retir[a] durante el día cuando la temperatura l[o] permite para que las plantas se vayan fortaleciendo

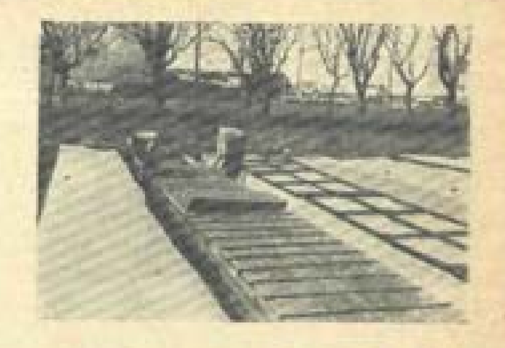
que su poder germinativo se haya alterado lo más mínimo. Este método tiene indudables ventajas sobre el método de fermentación corrientemente usado; al ser más limpio, rápido, continuo, evita inconvenientes derivados de fermentaciones no controladas, etc.

Un gramo de semillas contiene aproximadamente 360 semillas. Para obtener 15.000 plantas necesarias para una hectárea deberán utilizarse en *condiciones* normales *75-150* gramos de semilla en la práctica. Como se ve la cantidad es reducida; las plantas son grandes y van a distancias relativamente grandes también: 0.70 a 0.90 ms. entre filas por 0.40 ms. entre planta y planta en la fila.

Hemos observado en algunos establecimientos hortícolas de Carrasco un procedimiento interesante en las siembras de almácigos, y que consiste en utilizar semillas grilladas. A tal efecto las semillas se remojan 24 horas en agua tibia, luego se colocan húmedas en una bolsa o cajón cerca de la cocina o lugar templado para que grillen. En esa forma no sólo se anticipa la germinación en el almácigo, sino que se logra uniformidad de germinación y se reduce algo el peligro de enfermedades en el almácigo derivadas de una germinación lenta.



Almácigos en pleno desarrollo. No conviene hacer cuadros muy grandes, sino más bien pequeños cuadros separados. El drenaje es mayor y las tareas se facilitan. Las malezas se extraen totalmente a mano manteniendo el almácigo bien limpio. Si es necesario se ralea o entresaca para que las plantas se crien más robustas y no tan largas



Cajoneras de material cubiertas con chassis vidriado. Previniendo eventuales daños del granizo se cubren también con tejido de alambre malla pollito hexagonal. La cajonera de la izquierda se ha cubierto además con lienzo o arpillera para mantener mejor la temperatura durante la noche. Tal protección se utiliza sólo en un *lapso* corto cuando es necesario apurar el crecimiento

La tierra del almácigo debe ser bien suelta, humosa y permeable. Se *prepara* con anticipación agregando a la tierra común una buena cantidad de estiércol bien descompuesto, turba o compost vegetal y también arena dulce. El cantero del almácigo es conveniente hacerlo un poco levantado para permitir buen escurrimiento de las aguas. La siembra se realiza al aire libre sin protección alguna en la época normal pasado el peligro de las heladas. De lo contrario se protege o se realiza en cajoneras tal como se ilustra en las fotografías que acompañan el texto.

Los almácigos tempranos se empiezan en la zona de primicias ya de mediados de junio en adelante. También se realizan en dicha zona siembras directas en casillas; pasa-



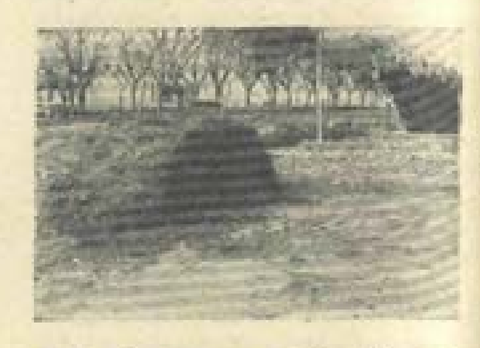
Los almácigos deben regarse con precaución sobre todo cuando están recién sembrados, o cuando las plantitas son chicas, para no dañarlos, utilizando regaderas con flor fina. Los canteros no deben ser muy anchos para facilitar esta tarea y las de limpieza, raleo, etc.

do el peligro de las heladas los tallos se vuelcan (quedando en definitiva 4 plantas) diametralmente opuestos y se tapan con tierra dejando el extremo libre. La planta forma raíces al nivel del tallo enterrado. Estos tomates entran al mercado con pocos días de diferencia respecto al procedente de Salto que es el más temprano.

Debe tenerse la precaución de no hacer el almácigo demasiado denso, *pues corremos el riesgo de lograr* plantitas muy delgadas y altas que sufren mucho con el trasplante.

Las plantas van del almácigo a lugar definitivo o si se dispone de tiempo y mano de obra a macetas de 6 cms. (repique) lo que nos permite llevar a lugar definitivo una planta bien formadita con pan de tierra que no sufrirá prácticamente en el transplante que se realiza entonces con todas las garantías.

En las zonas de primicias del norte del país las tomateras se empiezan a preparar con mucha anticipación. La primera arada se hace a *fines de febrero*, luego un abonado con estiércol en lo posible, en el mes de marzo, seguido de otra arada en abril y a fines de abril se procede al alomado pasando el arado 2 ó 3 veces alomando hasta formar un caballete que se termina a azada, de unos 50 cms. de alto ligeramente chato en el vértice. Las lomas se orientan E a O de tal manera que un costado quede perfectamente expuesto al N. A mediados de mayo



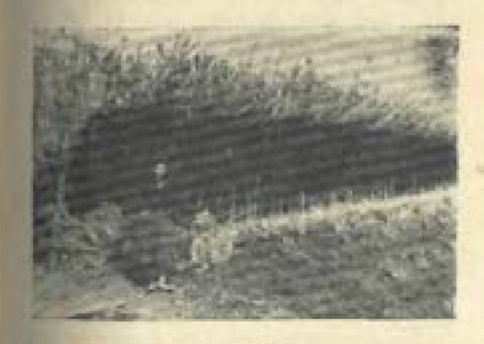
La pila de compost o estiércol bien fermentado no debe faltar en la huerta. La *materia orgánica* es un elemento invalorable en los cultivos intensivos

se cortan las lomas como ilustran los croquis y se siembra el tomate directo en la loma o en cajoneras para trasplantar. *Las plantas* quedan protegidas por una verdadera pared de tierra del lado Sur; y se completa la protección con un quinchado inclinado sostenido por alambres. El quinchado tiene 1 m. a 1.20 de ancho, unos 7 a 8 cms. de espesor y de largo el largo de la loma. Las lomas se distancian una de otra aproximadamente 2 metros y las plantas se dejan en definitiva distanciadas 40 a 50 cms. entre sí en la loma. El entutorado se realiza sobre espalderas de alambre; generalmente tres alambres separados unos 30 cms. entre sí alcanzan.

Los gastos de instalación en un cultivo así llevado son evidentemente elevados, pero todo ello se ve

compensado en el precio de venta que es alto en la primicia.

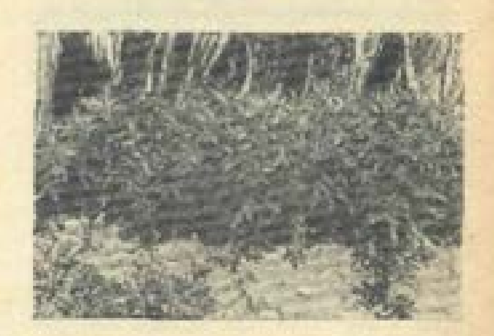
En las zonas de cultivo normal del tomate el trasplante se realiza a pequeños caballones que facilitan el riego y el entutorado se realiza con cañas generalmente caña Castilla que se obtiene de los cercos de abrigo de las huertas. Se deja una planta por tutor que a medida que se va desarrollando se ata a éste con mimbre fino, junco, u otro material barato. El trasplante a lugar definitivo se realiza colocando la planta un poco más hondo de lo que estaba en el almácigo. Esto se hace con miras a obtener un abundante sistema radicular ya que el tomate emite raíces en la parte del tallo enterrada. Esta operación se completa con aporques que tienen en parte similar objeto.



Buen abrigo de un almácigo temprano. Se ha protegido la parte sur y algo del frente y costados para aprovechar la temperatura de la luz solar al máximo. En primer plano tenemos zapallitos tempranos en casillas

Como el cultivo transcurre en una época *en que la temperatura y la* evaporación son elevadas y por otro lado es un cultivo agradecido al riego, para obtener buenas producciones el suministro de agua es prácticamente imprescindible. y debe repetirse frecuentemente a lo largo del período de crecimiento. Las tierras para tomate se fertilizan en consecuencia abundantemente, incorporando estiércol a razón de 40.000 a 60.000 kilogramos por há., en su defecto guano, además de una razonable cantidad de superfosfato de calcio y de potasio. El nitrógeno en forma de salitre de Chile se aplica con prudencia en forma escalonada a razón de 100 a 150 kgs. por hectárea, ya que aplicado en cantidades mayores las plantas se van "en vicio", desarrollando hojas en exceso en detrimento de la fructificación.

Es importante cuidar el aspecto sanitario del cultivo ya que es susceptible a varias enfermedades. Ya en el almácigo se puede pulverizar con caldo bordalés al ½ %, pues es siempre ventajoso prevenir las enfermedades en la medida de nuestras fuerzas. La gran mayoría de las pestes una vez declaradas son difíciles de combatir con buen éxito económico. No se debe abusar en los tratamientos con cobre en tomate, sobre todo cuando las plantas son chicas, pues el cultivo reacciona desfavorablemente al cobre produciendo enanismos e inhibiciones del crecimiento. También son aconsejables en el almácigo azufrados. Contra eventuales insectos el horticultor

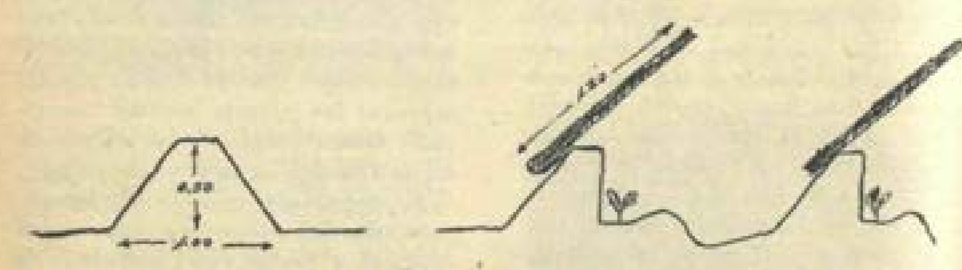


Almácigo de tomates bien desarrollado, listo para ser trasplantado; tallos cortos y fuertes, hojas bien formadas, ausencia de enfermedades

debe *tener a mano* Clordane *o* Dieldrin; y si hay babosas o caracoles, cebos con afrechillo (arsenito y metaldehido). En determinado momento puede eser beneficioso un riego con salitre de Chile en el almácigo a razón de una cucharada de salitre

rizaciones con azufre. El azufre pa-
rece tener un efecto atenuante d
los daños del *frío si se* aplica co
la debida anticipación.

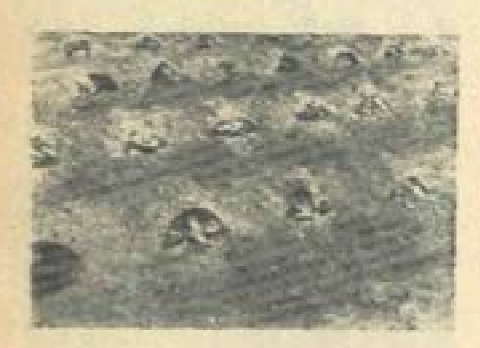
Durante el crecimiento de la plan
ta es bueno ir fijando los tallos bie
al tutor para evitar daños por roza



Esquema, en corte transversal, de las lomas de cultivos tempranos en Salto. El segundo esque-
ma muestra la loma ya recortada y plantada, así como la posición del quinchado de abrig

por cada 15 lts. de agua. Después de aplicado el salitre se riega con agua sola para lavar el follaje.[1] Las plantas ya desarrolladas en el lugar definitivo se tratan periódicamente con caldo bordalés bien preparado al 1 ó 2 %, *en su defecto* Vitigran o mejor aún Manzate. Si aparece arañuela roja, pirofosfatos (p. *ej.* Inco J. R.). Durante la floración pulve-

mientos producidos por el viento
etc., que son siempre puerta de en-
trada para las enfermedades. Nues-
tros horticultores prefieren dejar u
solo tallo, a lo sumo dos por planta.
No se practican las podas en cade-
labro, etc., tan difundidas en la li-
teratura clásica antigua. En conse-
cuencia a medida *que el* tallo *se* va
desarrollando se pinzan todos los
brotes que salen *de* las *axilas de* las
hojas.

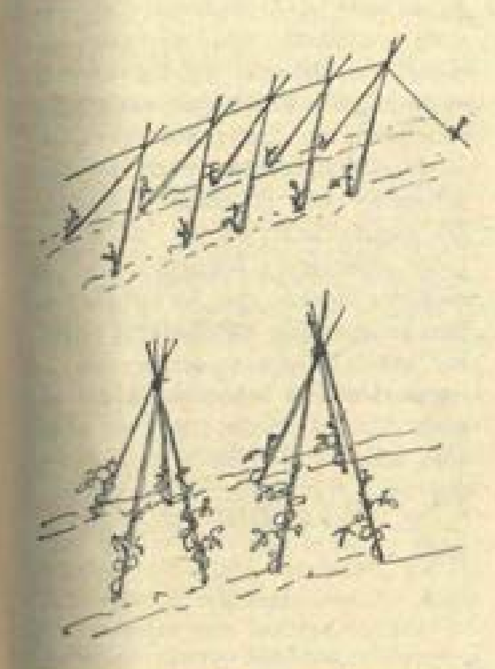


Otra protección típica en cultivos tempranos, la casilla de lata, en este caso para *zapallito de tronco. La casilla se construye* dentro del caballón de tierra que es una barrera contra los fríos del sur. Las plantas se han azufrado intensamente para prevenir daño de heladas



Cuadro de tomates recién trasplantados. El trasplante se hace un poco más hondo que lo que estaba en el almácigo. Después que las plantas se enderezan se hace un aporque

La cosecha se realiza en forma escalonada a medida que los frutos van madurando y se acondicionan en cajones grandes de mercado. No es conveniente esperar a la total ma-



Sistemas comunes de entutorado con cañas. La figura de arriba muestra un sistema en el que las cañas van sujetas a un alambre que se tiende de extremo a extremo del surco. En vez del alambre en algunos casos pueden usarse cañas más finas. El sistema de abajo requiere cañas largas y fuertes. Estando las cañas bien enterradas, ambos sistemas son buenos

durez de los frutos, pues se machucan mucho durante el tranporte y se conservan menos en el mercado. Según las exigencias del mercado y proximidad del mismo se cosecharán pintones o más maduros. También pueden cosecharse al estado de verdes desarrollados para madurar posteriormente en cámaras con gas etileno a temperatura de 21 a 27 grados centígrados.

El cajón de mercado no se llena a granel sino que se acondiciona ordenadamente en capas, llegando así a pesar 25 a 27 kgs. aproximadamente. En tomates para fábrica puede prescindirse del entutorado si la variedad lo permite, y lo esencial sería obtener una variedad de maduración pareja, de bajo porte, que permita realizar la cosecha de una sola vez.

En ningún momento debe descuidarse el cultivo, eliminando continuamente malezas, haciendo carpidas y los riegos necesarios. En todas estas labores debe tenerse la precaución de no dañar las plantas, ya que las lesiones son puerta de entrada de enfermedades, virus, etc. El riego por aspersión prácticamente



Sección trasversal de un tomate de calidad, mostrando buena proporción de carne y pocos alvéolos con semilla. Las paredes son también gruesas y carnosas

se trata de evitar en tomates, pues es conveniente mantener el follaje seco para evitar enfermedades criptogámicas. A veces el riego por surcos ocasiona quemaduras en los primeros frutos que están cerca de tierra, debido a una evaporación in-

tensa por acción del sol. El fruto aparece dañado en forma circular en la parte inferior, y este daño suele atribuirse erróneamente a agentes patógenos.

Los rendimientos son muy variables y se vinculan directamente con la variabilidad climatológica. Pueden variar desde 25, 30 hasta 55 mil kgr. por hectárea. La aplicación de ciertos productos hormonales en el momento de la floración han permitido, aunque sin una aplicabilidad concluyente efectiva en gran escala, obtener frutos prácticamente carentes de semillas.

En cuanto a variedades, el panorama nacional es aún algo incierto, ya que la experimentación aún no organizada no permite aconsejar variedades adecuadas para cada zona. Del extranjero nos llegan variedades conocidas mejoradas o seleccionadas que en general se adaptan bien a nuestras condiciones de cultivo: Marglobe, Clark, Rutgers, Trophy, Rey de los Tempranos, etc. En el campo experimental de la Facultad de Agronomía ha demostrado excelente comportamiento una selección nacional de Mikado. Existen además entre los horticultores variedades traídas de la Argentina, de origen no bien determinado, entre las que se puede citar el Platense. Las casas semilleristas además de las citadas ofrecen un sinnúmero de variedades nuevas que en el país se han comportado de distintas maneras, entre las que se incluyen como curiosidad una subvariedad del tomate Sunray, curioso por su colorido amarillo oro en la madurez y que conserva a pesar de su diferencia de color el sabor típico del tomate.

Todavía en 1942, la India se vio azotada por el hambre. Al perderse las cosechas de arroz, se produjo ese año una mortandad terrible; sólo en Bombay murieron alrededor de un millón de personas. El gobierno de la India, asistido por Organismos internacionales, encaró entonces la adopción de medidas tendientes a evitar nuevas tragedias de esa magnitud. Se modificaron los métodos de siembra del arroz a fin de acrecentar la productividad por hectárea; y se proyectó la construcción de varias importantes represas, que permitirán el regadío y fertilización de vastas extensiones. Este plan de obras en gran escala cuenta con la asistencia de varias organizaciones y, en parte, con la colaboración financiera de países occidentales.

FITOTECNIA DEL TRIGO

• Por el Ing. Agr. LUIS A. PONCE DE LEON

Es preocupación constante de todos los países, por intermedio de las oficinas competentes, el tratar de mejorar sus cultivos con nuevas técnicas, de manera de obtener mayores rendimientos que signifiquen un mayor beneficio económico y deje al productor un margen de ganancia amplio, para que en esa forma mejoren considerablemente su standard de vida. Paralelamente a ello, siempre se desea que los Institutos encargados de estudios y trabajos fitotécnicos, creen nuevas variedades de diversas plantas agrícolas, que reunan una serie de condiciones, como la resistencia a las enfermedades criptogámicas, es decir, provocadas por hongos, a los ataques de ciertos insectos, resistencia a las heladas como a las sequías, que brinden mayores rendimientos, ya sea en grano, forraje o en otras formas, etc., que superen las ya existentes.

El Fitotecnista, es decir el hombre de ciencia que actúa y trabaja en la selección de la plantas, tiene por la índole de los mismos, una seria responsabilidad debiendo proceder con cautela, en el caso de nuevas creaciones, para elegir las plantas que actuarán como padres. Este trabajo es delicado y de extrema observación y una vez realizados los cruzamientos, tendrá que seguir estudiando las descendencias detenidamente, para determinar cuáles tendrá que eliminar y las que seguirá observando. Pero este trabajo no es la obra de un año, ni de dos, muchas veces se requiere más tiempo, para que el científico, recién incorpore algunas de las selectas que tiene en estudio, en ensayos comparativos con otras variedades ya difundidas, con la finalidad de estudiar su comportamiento en relación a las otras y en esa forma recién poder apreciar si su obra ha tenido éxito o no.

En homenaje a estos hombres de ciencia y para que los agricultores puedan en parte apreciar el mérito y los sacrificios que tienen que realizar, he creído conveniente, y, con esta pequeña narración pretendo en parte lograrlo, hacerles llegar los conocimientos elementales, relatados en una forma suscinta y clara, de cómo se hace un cruzamiento con trigo, y luego de éste, cómo se obtienen las nuevas variedades.

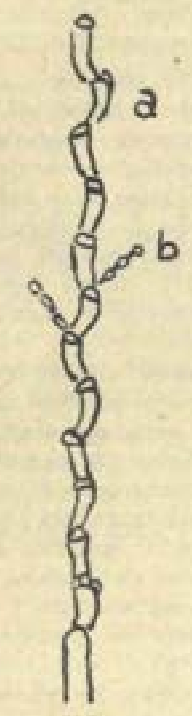
Hemos tomado la planta de trigo, que todos conocemos y que es la base de la alimentación humana, desde miles de años atrás.

Sabemos que el trigo algunos miles de años antes de la Era Cristiana, ya se cultivaba, y se hacía pan después de molerlo, empleando la miel de abeja, como levadura.

En consecuencia, antes de entrar *de lleno a nuestro tema*, considero oportuno, para un mayor conocimiento y a título informativo y aclaratorio, realizar un pequeño estudio de carácter botánico.

En general todas las plantas emiten sus flores a los efectos de continuidad de la especie, pero existen en la Naturaleza centenares de for-

mas fundamentales de flores, como también decenas de maneras de fecundación de las flores. En el caso especial del trigo, *las flores son hermafroditas* (con órganos masculinos y femeninos en la misma flor) y de



RAQUIS DE UNA ESPIGA

a, artejos o artículos del raquis; b, raquilla de una flor

(Percival)

fecundación cleistógama o sea que se fecundan por autogamia, es decir POR SI SOLAS. Otras plantas como el zapallo, el *maíz*, etc., las *flores* femeninas y masculinas, se encuentran separadas, pero en la misma planta. Estas plantas se llaman MONOICAS. — Existen otras plantas, como el ombú, la espinaca, el álamo, etc., que unas son portadoras de flores machos únicamente o sea productores de polen y otras plantas *únicamente con flores hembras o sea* productores de semilla y fruto.

Estas plantas se llaman DIOICAS. Estos dos últimos tipos enunciados son de fecundación cruzada.

*Después de lo expuesto considera*mos necesario hacer nuestra exposición; empezaremos por decir lo que es una espiga de trigo:

Está compuesta por un eje (ver figura Nº 1) *o raquis compuesto de* artículos unidos entre sí (zig zag) sobre el cual están dispuestas en forma alternada y a cada lado del eje, *las espiguillas, siendo cada una de* ellas la inflorescencia elemental de la espiga.

Espiguilla (ver figura Nº 2).

La espiguilla se compone de un pequeño eje, llamado raquilla sobre el que se insertan las flores, que va-



ESPIGUILLA DE TRIGO

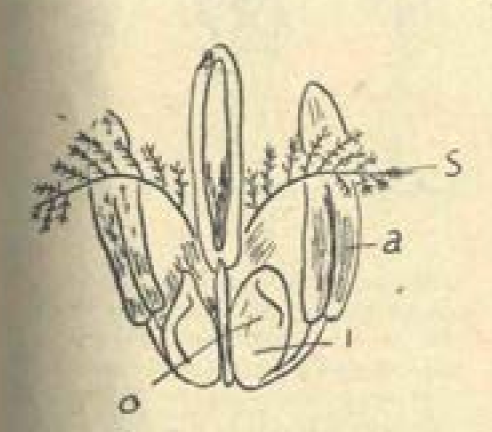
a, Glumas; b, Glumela inferior (lemma); c, glumela superior (palea); d, arista

(Parodi 1925)

rían de tres a cinco y están rodeadas por las glumas (brácteas). Cada flor de la espiguilla está envuelta por la lemna (glumela inferior) y la palea (glumela superior). En los trigos barbados o con pargana se debe a que en la lemna existe una arista o barba, por ello se les llama trigos aristados y cuando no la lleva *o sea que no existe, tenemos* los trigos múticos o pelones.

FLOR

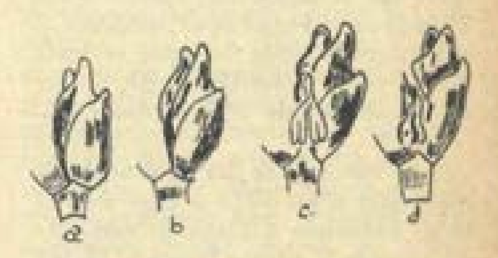
La flor tiene tres estambres (elementos masculinos) con anteras biloculares, el ovario elemento femenino es menocarpelar, uniovulado, con dos estigmas plumosos (ver figura tres). Los lodículos en un número de dos, provocan la separación de la lemna y la palea de cada flor dejando salir los estambres, produciéndose en ese momento la antesis, a la media hora vuelven a unirse las glumelas, quedando fuera los estambres. La función esencial de la flor es la de formar la semilla y el fruto a expensas respectivamente, del óvulo y del ovario. Con raras



FLOR ANTES DE LA ANTESIS

a, antera; s, estigma; l. lodículos; o, ovario
(Percival)

excepciones en todas las plantas la formación de la semilla está subordinada a dos actos preparatorios: uno llamado de *polinización* que consiste en la llegada del polen sobre el *estigma* de la flor, seguido por la formación de un tubo *polínico*; otro llamado de *fecundación propiamente* dicha que resulta de la



ANTESIS DE UNA FLOR DE LA ESPIGUILLA

a, a las 8 y 48 horas; b, a las 8 y 50; c, a las 8 y 56; d, a las 9 y 9
(Percival)

fusión de dos elementos sexuales, uno hembra que es la *oosfera o célula-huevo* y otro macho que procede del polen. En la figura Nº 4 observamos la antesis de una flor de la espiguilla en sus distintas faces. Hecha esta descripción de la flor y sus funciones, vamos a efectuar más detalladamente todo el proceso de los hechos antes enunciados.

Para que el agricultor pueda hecer una interpretación y tener una mayor comprensión de lo que son los órganos de una flor, en este caso el trigo, podemos hacer la siguiente comparación con el reino animal: las anteras que producen el polen corresponde al esperma; el estigma, receptor y conductor del polen, equivale al útero y a la vagina; el ovario de la flor es similar al de los animales.

La polinización es el acto previo a la fecundación. Como dijimos anteriormente, los órganos que producen el polen son las anteras. Todos los agricultores conocen cuando un trigo ha florecido y erróneamente le llaman la *flor del trigo*, a las anteras, que prácticamente han depositado su polen con antelación en los estigmas y que han permanecido fuera de la espiguilla. Hemos mencionado en diversas oportunidades al polen, *como todos conocen se trata* de un polvo amarillo, formado por un sinnúmero de pequeñísimos gránulos.

Una vez que se ha producido la espigazón a los siete o diez días el trigo comienza a florecer, variando de acuerdo a ciertos factores. La polenización natural se hace desde las siete a las nueve de la mañana. Durante este proceso las espiguillas permanecen cerradas casi siempre, lo que hace que la caída del polen sobre el estigma se efectúe sin la presencia de polen de otras *flores*. Hay que destacar y que quede bien establecido que la maduración del estigma y de las anteras, en condiciones naturales, se hace simultáneamente. Las anteras han estallado y *dejan libre gran cantidad* de granos de polen que llegan al estigma, que también se encuentra maduro y por esa causa se encuentra turgente y humedecido por una substancia estimulante, comenzando de inmediato a germinar. (Fig. 5). Producen lo que se llama un tubo polénico, en el cual vierten parte de sus substancias que se concentra en forma de núcleos hacia la punta del mismo. Esta substancia nuclear que está a lo largo del tubo polénico, es la esencia de la parte masculina producida por el polen.

Se forman muchos tubos polénicos y luchan entre ellos para alcanzar la *abertura* del *estilo y es uno* el que penetra, siendo allí donde se produce la verdadera fecundación, formándose un huevo fecundado, comenzándose una serie de transformaciones, siendo el ovario quien las alimenta para formarse finalmente *el grano con todas las características* de la variedad. Una flor de variedad pura, autofecunda producirá un grano que vuelto a sembrar reproducirá una planta de idénticas características de la cual procede.



Espiga que ha florecido con los estambres afuera

Después de la breve explicación que hemos hecho de como es el proceso de la autofecundación del trigo, vamos a entrar de lleno al motivo *de este trabajo que es* el del CRU-

ZAMIENTO O HIBRIDACION ARTIFICIAL DEL TRIGO. Hibridar o cruzar quiere decir acoplar una hembra con un macho de diferente estirpe o raza. Si cruzamos un trigo pelón con una barbado, los hijos inmediatos de este cruzamiento, llevarán las características de ambos padres, pero no serán nítidamente pelones o barbados típicos, sino que habrá una gama con diferentes características.



Las distintas fases para la hibridación de una espiga: en A, es la espiga natural; en B, es la espiga después de preparada y haberle eliminado las espiguillas del centro y la de la punta. En C, es la espiga aislada con papel celofán después de castrada y polenizada

(Vigliano)

Para hacer un cruzamiento tenemos que preparar primero la espiga de la variedad que actuará como madre. (Fig. 6). Como la maduración de las flores de una espiga no se efectúa en todas a un mismo tiempo y para facilitar el trabajo, se eliminan las espiguillas de la base y de la punta, como también las intermedias a las laterales y las aristas, si las tienen. Cuando las anteras tienen un color aún verde es el momento oportuno para proceder a la castración de las anteras, es decir, los elementos masculinos. Esa espiga se cubre con papel celofán, para evitar que pueda llegar algún polen extraño. Una vez en estas condiciones, se busca la espiga de la variedad que se desea cruzar y que actuará como padre. Como dijimos más adelante la maduración de las anteras es casi simultánea con la del estigma y es por eso que el operador que efectuó las castraciones de las espigas madres, tiene que estudiar el momento propicio de la maduración de las anteras para proceder al cruzamiento. Una vez llegado este momento, lleva consigo una espiga padre y abriendo con una pinza las flores castradas de la espiga madre, les va volcando en cada una de ellas polen de los padres, el que queda adherido debido a una substancia viscosa que posee el estigma. Una vez hecho esto se vuelve a envolver en papel celofán para aislarla. A esta planta se le pone una etiqueta con un número y en un cuaderno se anota ese número y a la vez poniendo las variedades que se emplearon como madre y como padre. Al mes de esta operación se cosechan los granos, hemos así ob-

tenido un HIBRIDO, con todo el patrimonio hereditario de los padres.

Al año siguiente se sembrarán estos granos obteniéndose plantas de gran vigor pero diferentes a los padres, según la desemejanza que exista entre ellos, esta es la filial 1 o F1. Al año siguiente se vuelven a sembrar todos los granos, observándose que por las leyes de la herencia, habrá plantas parecidas a la variedad madre, otras parecidas a la variedad padre y otras con características distintas a esta face se le llama Filial 2 o F2. Ahora el trabajo del investigador consiste en observar esas plantas con caracteres vacilantes y cuando se hayan estabilizado, proceder a compararlas con variedades definidas.

A los efectos de la obtención de variedades el fitotecnista puede trabajar con híbridos simples o con híbridos compuestos, es decir que cruza dos híbridos entre sí. También puede recruzar esos híbridos compuestos, pero en todos los casos tiene que efectuar una selección continuada hasta apartar aquellos tipos nuevos que son desde todo punto de vista superiores y que han llegado a los fines que se habían pretendido.

A continuación se dan las características de dos nuevos trigos argentinos que se están divulgando en nuestro país, debido a su buen comportamiento y que proceden de los criaderos de José Buck y Enrique Klein.

Bibliografía consultada: Percival, Parodi, Vigiano.

TRIGO KLEIN RENDIDOR

Origen. — Una selección efectuada en el Criadero Argentino de Plantas Agrícolas con diversas líneas de distintos trigos, llegando al cruzamiento, en el año 1942:

Klein H 229 t 2410 (inédito) Klein H 223 ac 414 (inédito). Cruzamiento año 1942. Klein H 313 af 30=KLEIN RENDIDOR.

Características. — En su desarrollo inicial es de porte semierecto a semirrastrero, de abundante macollaje.

La espiga es de barba cerosa, de tamaño mediano, semidensa de color blanco amarillento.

La gluma tiene hombro agudo, semiancho, diente corto a mediano, quilla curva débil.

Grano: mediano a largo, semiancho, avoide, surco poco pronunciado de color rojizo - amarillo y de textura ligeramente vítrea. Resistencia al desgrane y al vuelco, buena.

Epoca de siembra. — Para la zona Norte, desde fines de Mayo hasta fines de Junio; para el Sur, Junio y primera quincena de Julio, siendo óptima, en el Sur, del 20 de Junio al 10 de Julio.

Cantidad de semilla. — Se puede sembrar a razón de 80 a 110 Kgs por Há.

Enfermedades. — Presenta buena resistencia a las Puccinias Glumarum y Triticina y a alguna de las razas de las Graminis y también al carbón volador.

Tierras. — No es exigente en tierras, dando muy buenos rendimientos en las medianas.

En las tierras muy fértiles, se hace susceptible al vuelco.

Calidad industrial. — Es del tipo duro, de excelente calidad molinera y panadera.

TRIGO BUCK ATLANTICO

Origen. — Proviene de un cruzamiento realizado en el Criadero

Buck entre el híbrido de Kanred x 3844 x Lincalel M.A. 21-8-4-6 con Buck Quequén.

Características. — Es de porte vegetativo semierecto en su período inicial, con buen macollaje.

Espiga aristada de tamaño mediano y densidad normal.

La gluma es de color pardo, semiancha y semilarga, con hombro ligeramente inclinado, diente corto y quilla curva.

El grano es de tamaño mediano, surco semiabierto, forma ovalada, color pardo rojizo.

Epoca de siembra. — La época de siembra más apropiada es desde Junio hasta la primera quincena de Julio.

Cantidad de semilla. — Para suelos fértiles se puede sembrar a razón de 90 a 110 kilos y para suelos normales de 80-90 Kgs. por Há.

Enfermedades. — Presenta buena resistencia a la Puccinia Glumarum, como así también a la Puccinia Graminis.

En cuanto a resistencia a los carbones, presenta buena resistencia al carbón volador.

La variedad Buck Atlántico ha demostrado buena resistencia al vuelco y al desgrane.

Rendimientos en el país. — En la Rep. Argentina, se puede sembrar en toda la zona triguera del país.

En nuestro medio, en la zona Norte del Arroyo Negro, sembrado durante todo el mes de Junio, sus rendimientos fueron muy satisfactorios.

En el Sur, sembrado hasta el 10 de Julio, su comportamiento fue muy bueno, siendo sus rendimientos elevados.

Calidad industrial. — Por su calidad industrial pertenece al tipo duro.

EL PATRIOTISMO. — La palabra patria, entre los antiguos, significaba la tierra de los padres. La patria de cada individuo era la parte del suelo que la religión doméstica o nacional había santificado, la tierra donde se depositaron los huesos de los antepasados y que ocupaban sus almas. La patria pequeña era el recinto de la familia, era su tumba y su hogar. La patria grande era la ciudad, con su pritaneo y sus héroes, con su recinto sagrado y su territorio marcado por la religión. "Tierra sagrada de la patria", decían los griegos, y no eran vanas palabras. Aquel suelo era verdaderamente sagrado para el hombre, porque estaba habitado por los dioses. Estado, ciudad, patria, estas palabras no eran una abstracción, como entre los modernos, sino que representaban realmente todo un conjunto de divinidades locales con un culto diario y poderosas creencias acerca del alma. De este modo se explica el patriotismo de los antiguos, sentimiento enérgico que era para ellos la virtud suprema y a que todas las demás virtudes venían a conducir. — (Fustel de Coulanges, La Ciudad Antigua).

La "NUTRIA" y su explotación

• Por el Ing. Agr. AGUSTIN RUFFINELLI

EL Uruguay es poseedor de "nutrias" salvajes cuyas pieles han sido reconocidas mundialmente como las de mejor felpa. La "nutria" constituye la principal exportación uruguaya de pieles.

La piel de "nutria" se considera entre las más adecuadas para la confección de tapados, y nuestras damas elegantes las prefieren no sólo por su duración sino además por su buen aspecto y calidad de piel.

Estas pieles entran en la categoría de "más bien cara", dado que sus precios son de medianos a altos.

En nuestro país la explotación de la "nutria" se realiza en forma extensiva, es decir se caza este pelífero en grandes cantidades con el objeto de extraer su valiosa piel para su venta e industrialización. Esto ha venido ocurriendo desde hace muchísimos años, y si no fuera porque la "nutria" es un animal de una extraordinaria proliferación, y además porque se han dictado leyes de protección, este útil animal no se hubiera salvado de una extinción total, aunque se ha observado últimamente que en algunas zonas donde eran abundantes ya no es posible encontrar ejemplares, por lo que se hace evidente la necesidad de repoblar dichas zonas.

La creciente demanda de pieles de "nutria" y los buenos precios obtenidos *en su comercialización*, ha originado un mayor valor de los campos que son su habitat natural: campos bajos, con bañados, que por otra parte son tierras de poca utilidad para la ganadería y agricultura.

Anualmente la Comisión Nacional Protectora de la Fauna Indígena autoriza el sacrificio de "nutrias" en el período comprendido entre el 1º de junio y el 30 de setiembre. La autorización de sacrificio se concede previa inspección e informe de los servicios agronómicos de la región a *que pertenece el predio explotado.*

Los propietarios, arrendatarios u ocupantes de campos donde existen "nutrias" y desean realizar su explotación, conforme a las normas de la reglamentación vigente (decreto del P.E. del 1.º de abril de 1949) deben, 1) registrar primeramente el criadero natural, 2) solicitar autorización para el sacrificio de "nutrias" ante este organismo, en el lapso 1º de enero - 30 de marzo de cada año. Una vez concedida dicha autorización la matanza se lleva a cabo en el período 1º de junio - 30 de setiembre de cada año; procediendo luego la Comisión mencionada al contralor correspondiente de las pieles. El sacrificio de los animales debe efectuarse en invierno pues es la época en que su felpa es más tupida y larga, con lo que se obtienen mejores precios.

La Comisión N. Protectora de la *Fauna Indígena fue creada para* controlar la supervivencia de este va-



Un lindo ejemplar de "nutria" adulto. Por las buenas pieles de estos animales se pagan entre doce y catorce pesos, en la curtiduría.

lioso y prolífero pelífero, y de otros animales de interés nacional, integrantes de nuestro patrimonio zoológico.

Existen cerca de 300 criaderos naturales registrados. Se entiende por criadero natural "las reservas de nutrias silvestres que habitan predios lacustres abiertos, en crianza extensiva".

Se considera sin embargo que este tipo de explotación, aunque lucrativo, no es el que más redítúa, y se viene hablando desde hace tiempo de implantar criaderos de "nutrias" en cautividad y semicautividad, con el objeto de conseguir mayor cantidad de animales (pieles), mejor tamaño y calidad de piel.

Antes de entrar al tema de la explotación intensificada, corresponde decir algo con respecto al actor principal (posición sistemática en la zoología, nombres científicos y vulgares, descripción, hábitos, enfermedades, enemigos, etc.), conocimientos que nos harán comprender más fácilmente el manejo industrial de este importante pelífero.

No concebimos la razón para haberle dado a este animal de que nos ocupamos, el nombre de "nutria", ya que no tiene con la nutria verdadera, de Europa, ninguna semejanza, ni pertenece a la misma familia zoológica, y sus regímenes alimenticios son totalmente diferentes. La nutria verdadera (Lutra lutra), de costumbres acuáticas, que se encuentra en Europa (España) se alimenta de peces, bactracios y ratas de agua. Pertenece a la familia de los Mustélidos. La especie animal de nuestra fauna que más se parece a

la nutria verdadera es el lobito de río (*Lutra platensis*).

La "nutria" (escribiremos siempre así, entre comillas, por ser el nombre más generalizado, aunque reconociendo el error que se comete al seguir usándolo) es un animal perteneciente a la fauna sudamericana; es un mamífero roedor de la familia de *los Caprómidos*, y *su* alimentación es exclusivamente herbívora.

Descripto en 1782 con el nombre de *Muy coypus*, más tarde pasó la especie *coypus* al género *Myocastor* (por su semejanza con el castor), y aunque figura también en la literatura en el género *Myopotamus* *la denominación más conocida* y usada es la de *Myocastor coypus* (Molina).

Se conoce a *este* animal bajo diversidad de nombres vulgares: "coypo" o "coypus" (araucano), "quiyá" o "kiyá" (guaraní), ratón de bañado (Brasil), castor sudamericano, castor de bañado, castor de Chile, rata castor, etc. Latourette (10) propone adoptar definitivamente el nombre guaraní de "kiyá" para esta especie.

Vive naturalmente la "nutria" en nuestro continente, y su distribución geográfica abarca el sudeste de Brasil, Paraguay, Argentina, Chile y Uruguay.

Fue introducida en Francia en *1882 (desde Argentina)*, para criarla en cautividad con el objeto de explotar su piel. Se le conoce en Francia con el nombre de "ragondin". Sin embargo los criaderos europeos que han tenido más éxito fueron los alemanes. Rusia, Dinamarca y Gran Bretaña han tenido *cierto suceso en la cría de la* "nutria" para la obtención de sus pieles.

En los Estados Unidos se realizaron varias importaciones desde Argentina después de 1930, siendo cri das en *Wisconsin*, Kansas, Texa Ohio. La mayor población habita área comprendida entre el Río S bine por el W. y Lafourche Paris en el E. En 1937 escaparon anim les de las jaulas y poblaron las m rismas desde Misisipí hasta sudeste de Texas, pero son más c *munes en Louisiana Sur y Centra* donde son cazadas con trampas. S sigue extendiendo hacia el Nort Sólo en el Estado de Louisiana exi ten más de un millón de "nutrias silvestres.

Dice Raúl Vaz Ferreira (16): "E Inglaterra y Estados Unidos, dond *nuestra nutria fue introducida com* animal para peletería, no tardó e extenderse a una velocidad de 40 ki lómetros por año (Ashbrook, Da pit, Laurie), y a diferencia de l que ocurre en sus países de origen parece ser allí más perjudicial qu beneficiosa".

En los Estados Unidos se señala los daños que produce la "nutria" a la agricultura. Según Ensminge (5) *el arroz es el cultivo más da* ñado entre las cosechas agrícola Los campos de arroz inundado atraen a la "nutria" por ofrecer ali mento y agua para nadar. El dañ más grande se produce por las cue vas que hacen en las tapias de lo canales de irrigación.

Cuando el arroz es joven no l proporciona a la "nutria" lugare para ocultarse, comiendo sólo de no che, por lo tanto su actividad s concentra en los grandes canales, y a medida que el arroz crece la "nu tria" avanza hacia los campos hast el momento de la cosecha. La "nu tria" *utiliza los tallos de arroz alre* dedor de 12 cms. sobre el suelo Cada animal come en cada lugar hasta dejar un claro de 3 a 4,5 m² Los tallos cortados debajo del agua

generalmente mueren; los cortados arriba pueden macollar y producir otra espiga, la cual sin embargo madura fuera de la época de la cosecha (más tarde).

En caña de azúcar el daño se localiza en los cultivos cercanos a los bañados. Algunos campos de caña tienen tapias de protección para impedir que el nivel alto de las aguas inunde el cultivo. La "nutria" come los tallos de caña y en algunos casos bastante como para reducir las cosechas. En cultivos de maíz, lechuga, repollo, arvejas, boniato, etc., cercanos a los bañados, estos animales suelen producir daños. Cortan también pequeños árboles, donde han sido plantados. Producen a veces daños en puentes carreteros y en alcantarillas.

DESCRIPCION

Se caracterizan estos animales por tener un cuerpo sólido y pesado. Una "nutria" de tamaño medio casi toca el suelo con su vientre cuando camina en cuatro patas. El macho llega a un peso promedio de 9 a 11 kilogramos, mientras la hembra llega a pesar de 8 a 10 kilogramos en promedio. El largo de una "nutria" adulta es de aproximadamente 64 centímetros.

El pelaje es de dos clases, siendo el más largo bastante duro y da al animal una apariencia ordinaria.

Este roedor es de un tipo específico que resulta difícil compararlo con otros roedores: se parece a la rata en la cola, no así en las patas que son diferentes, además de las diferencias de tamaño; con el castor tiene semejanza, pero la cola de este último es ancha, chata y grasosa. Cuando son animales jóvenes —de menos de tres meses de edad— pueden confundirse con el apereá, del que se diferencia por las patas, y por la falta de cola de éste último.

La cabeza es sólida y ancha; se angosta hacia los ojos y la boca. La cabeza del macho es más ancha y fuerte que la de la hembra; el hocico de la hembra es algo más largo que el del macho. El cuello es corto. Los ojos son pequeños; el iris es de color marrón oscuro y la pupila ligeramente redondeada. La luz del sol hace contraer la pupila hasta formar una línea vertical. Las orejas son pequeñas y con los lóbulos ligeramente redondeados; se pueden cerrar cuando el animal está debajo del agua. La "nutria" resiste hasta 7 minutos debajo del agua.

En la boca se distinguen dos dientes incisivos grandes y de color naranja en cada mandíbula. Estos dientes tienen 2.5 a 5 centímetros de largo fuera de la encía, y los de abajo concuerdan con los de arriba, estos últimos cubriendo a los de abajo formando una curvatura semicircular. La fórmula dentaria es i 2/2, c 0/0, p 0/0, m 4/4. Carece de colmillos. A veces sucede que se rompe uno de estos grandes incisivos, especialmente en las peleas entre machos, pero en menos de un mes puede ser reemplazado.

Las patas delanteras y traseras son ligeramente diferentes, dado que las delanteras no soportan tanto peso son más cortas y menores. Las delanteras tienen cuatro dedos cada una y los usa para sostener la comida y llevársela a la boca. Estas manos le sirven además al animal para peinarse los bigotes y hacerse la "toilette" a la que son tan afectos. Las patas traseras son muy fuertes, más largas y más gruesas que las delanteras. Cada una tiene cinco dedos unidos por una fuerte membrana (membrana inter-

digital) que le es necesaria para nadar. Es ágil en la natación, pero cuando se desplaza en tierra lo hace en forma lenta, torpe y pesada.

La cola es aproximadamente igual a $^{2}/_{3}$ del largo del animal, con una parte proximal gruesa y con abundancia de pelo, mientras que el tercio es pelado. La cola redonda y desnuda distingue la "nutria" de otros roedores.

El color de la "nutria" es marrón rojizo a lo largo de la parte dorsal y dorso lateral, y marrón negruzco en *la* parte *ventral. La piel fina* (felpa) está constituida por pelos finos y suaves.

La "nutria" hembra tiene de 4 a 5 tetas de cada lado. Las tetas están en una posición dorso lateral lo cual *no es común en los roedores* y representa sin duda una especialización más. Los cachorros pueden ser *amamantados mientras la madre* nada.

Con referencia a los órganos genitales, *el macho no tiene escroto; los* testículos están situados en la abertura del canal inguinal y son casi invisibles *desde afuera.* El *pene en* el animal vivo está oculto por la piel de la parte inferior del abdo-



Una "nutria" mostrando los grandes y poderosos incisivos.



Una "nutria" hembra. Separando la felpa co*las manos se puede observar las tetas en* dorso del animal.

men; es cilíndrico hasta una pu gada de su terminación, y en est punto se achata en forma de espá tula; *su tamaño es de unos catorc* centímetros de largo y del diámetr de un lápiz.

REPRODUCCION

De acuerdo a observaciones reali zadas por Dennler, Cabrera y Yepes y otros autores. En promedio el ma cho llega a la madurez sexual a lo 8 meses de edad; la hembra lleg a la madurez a los 6 - 7 meses.

El periodo de gestación dura d 127 a 132 días habiendo dos pari ciones por año y a veces cinco e dos años.

Existe en la hembra un período óptimo para recibir al macho: éste es 5 días después del parto. Este período disminuye hasta el día 17 y aumenta hasta el día 36, a medida que se aproxima la ovulación. El macho no está restringido a ninguna fecha periódica con respecto a sus funciones sexuales.

Las pariciones son de 2 a 9 cachorros, y se han observado hasta 13, pero esto es excepcional. Las

primíparas tienen de 2 a 5 cachorros, con un promedio de 4.

Se han observado casos de que una hembra se deja servir 48 horas después del parto, pero no se conoce ningún caso en que haya quedado preñada en este tiempo.

La cópula tiene lugar en tierra, o en agua llana (poco profunda) pero preferiblemente a lo largo de las orillas de un arroyo o en una playa.

Inmediatamente de servida la hembra vuelve al agua. Veinte minutos después puede ser servida nuevamente. La cópula puede continuar por dos o tres horas a intervalos de veinte minutos aproximadamente.

Los cachorros nacen con los ojos abiertos, y completamente cubiertos por pelo juvenil, y tienen ya al nacer sus patas posteriores palmeadas. Como ya lo hemos dicho las tetas situadas en el dorso permiten que los cachorros sean alimentados mientras la madre nada en el agua.

La "nutria" es polígama y el macho puede vivir con dos o tres hembras. La vida promedio es de 4 años, excepcionalmente puede vivir hasta 7 años.

HABITAT Y ALIMENTACION

La "nutria" es un animal crepuscular, es decir, que sale a la orilla para alimentarse al atardecer o primeras horas de la noche. Una determinada "nutria" usa el mismo camino para ir y venir al lugar donde toma el alimento. Muy raramente un animal permanece alejado de su nido durante toda la noche: cuando esto sucede siempre regresa antes de que salga el sol.

La visión de la "nutria" es pobre: se cree la usa para ver movimientos más que detalles; el sentido del oído parece tener un papel más importante que el de la visión. Los objetos que examina el animal son estudiados más bien por el tacto que por el olfato. En las patas tienen corpúsculos tactiles muy sensibles.

La "nutria" es un roedor semiacuático que construye sus madrigueras *sobre el nivel del agua*, en cuevas a lo largo de las orillas de los ríos, arroyos, lagunas, y siempre cerca de raíces o vegetación que utiliza en su alimentación. Los túneles son generalmente de más o menos ms. 1,35 y de alrededor de ms. 0,25 de diámetro.

La alimentación de la "nutria" consiste en plantas acuáticas, rizomas de juncos, camalotes, cortezas de algunos árboles (sauces, álamos), y algunos tréboles que suele haber en las proximidades de las lagunas.

El agua es indispensable para su vida y es muy necesaria para la obtención de pieles de calidad. La ca*lidad física y química del agua, así* como su cantidad, son factores que determinan las características de su felpa.

La "nutria" siempre se asea, descansa y se seca antes de volver a su nido, el cual se mantiene por lo tanto siempre seco. Defeca en el agua. Pasa las horas del día en el agua, entre los juncos y camalotes, escondida de sus enemigos. Sólo sale al atardecer en procura de alimentos. Se ven a veces nidos en islas flotantes de vegetación muy espesa, en las cuales los tallos son doblados y entrelazados por encima del nivel del agua por la inteligente "nutria".

ENEMIGOS DE LA "NUTRIA"

La carne de "nutria" no sólo es apetecible al hombre sino que lo es también a ciertos animales carnívoros que constituyen sus enemigos

naturales. Entre los animales enemigos de este roedor corresponde citar a las comadrejas, zorros, caranchos, cuervos, etc. Mencionemos de paso también entre sus enemigos al hombre, especialmente aquel que sacrifica sin discriminación, no fijándose en tamaño, edad, ni estado del animal para conseguir sus pieles.

ENFERMEDADES

Se ha dicho de la "nutria" que "*no se le conoce ninguna enfermedad ni parásitos*". Esto no es verdad.

La "nutria" puede enfermarse por diversas causas: por comer demasiado, o por falta de comida. De acuerdo a Dennler una alimentación demasiado abundante hace que la "nutria" engorde y se enferme más fácilmente disminuyendo su actividad sexual. Las hembras pueden quedar estériles por hipertrofia adiposa de los ovarios.

Un animal muy gordo producirá una piel grasienta difícil de secar y con tendencia a infectarse.

Donde las "nutrias" son muy abundantes la acumulación de excrementos puede producir paratifoideas e infecciones de parásitos. En algunas áreas geográficas se ha encontrado tuberculosis, falsa tuberculosis y septicemia en "nutria".

Parásitos externos tales como protozoarios, piojos y gusanos pueden desvalorizar la piel. Un protozoario parásito causa coccidiosis en la sangre. Tres tipos de parásitos intestinales pueden dañar a la "nutria": nemátodos, tremátodos y cestodos. Schacher (15) menciona cerca de 50 especies *diferentes* de parásitos de la "nutria".

LA CARNE DE "NUTRIA" EN LA ALIMENTACION HUMANA

La carne de "nutria" bien alimentada es delicada, tierna y sabrosa. Su consumo en la Argentina se ha generalizado en las poblaciones cercanas a los criaderos. He podido observar en los mercados del centro de Buenos Aires que el público adquiere esta carne con la misma preferencia que las de conejo o de aves. Se sabe que la "nutria" es uno de los animales más limpios.

PIELES

El pelaje de la "nutria" está constituido por dos clases de pelo: el pelo corto o felpa que es bastante fino y sedoso, de coloración castaño oscuro y el pelo largo y cerdoso, mucho más claro y diseminado. La mejor piel es la del vientre. Latourrette (11) en 2.000 mediciones de la felpa de cinco animales de distintas edades, llega a la conclusión de que la felpa de las regiones del pecho y la barriga son más finas que la de las regiones de la cruz y *el anca, siendo no obstante*, la diferencia muy pequeña. El promedio de finura de felpa en general está entre diez y once micras. Se notó también que el macho castrado tiene la felpa más fina en general que los otros animales del ensayo.

El comercio de pieles se interesa en la felpa y ésta es la que da el valor a la piel. La felpa debe ser oscura con un tinte gris azulado. La densidad es importante y la suavidad y el lustre son cualidades muy deseables. Pieles de felpa rala, pálidas o de color herrumbre no tienen valor.

El *estado* del *cuero o* piel del lado de la carne tiene importancia

en la determinación de la calidad. El cuero de "nutria" de primera calidad tiene color oscuro azulado. Pieles claras (del lado de la carne) con aspecto de papel no son de buena calidad.

El comercio de pieles reconoce tres calidades de piel, además de las distinciones por tamaño. Las pieles de "nutria" son las únicas que se abren a través del lomo cuando se van a curtir. La razón es que la piel de la panza y costados es más densa y de mejor calidad que la del lomo.

La "nutria" es un animal rechoncho y tan ancho en los hombros como en las ancas. Su piel por lo tanto cuando está bien extendida toma una forma rectangular alargada y angosta.

Considerando pieles de igual calidad, los comerciantes norteamericanos compran las pieles basándose en su longitud y las dividen en tres clases: la primera de ms. 0,51 a 0,58; la segunda de 0,585 a 0,66 inclusive; y la tercera, pieles mayores de 0,66. Pieles menores de 0,51 son rechazo.

Las medidas son tomadas a lo largo de la mitad (línea media de la barriga) desde los agujeros de los ojos hasta la parte posterior de la piel.

Las pieles deben ser preparadas de un modo apropiado. Una piel bien preparada vale más que otras de preparación descuidada.

La piel se saca en bolsa: "Se debe cortar la piel desde el ano hastas las extremidades de las patas —un corte alrededor de la cola y otro desde cada mano hasta el vientre. Una vez separada la piel de las patas, se cuelga el animal de éstas y se va tirando para despegar el resto hasta llegar a la cabeza, en que es necesario recurrir al cuchillo" (Lutscher, 12). Después que se saca la piel se lava con agua tibia jabonosa para quitar la sangre, grasa y suciedad. Esto ayuda a mantener limpia la parte del cuero. Al sacar la piel del agua se sacude y cuelga a secar con el pelo para afuera. Mientras se está secando, con un peine de metal se peina, y luego se cepilla. Esto contribuye a limpiar la piel, prevenir que se estropee y retener la belleza y durabilidad. Una vez seca se da vuelta con el pelo para adentro y se descarna con cuidado quitando toda la carne y grasa pegada a ella. Para realizar esta operación se coloca la piel en una tabla de descarnar y se repasa con un cuchillo especial de descarne o con un cuchillo sin filo. La piel no se debe raspar demasiado pero se debe cuidar que todas las regiones alrededor de la boca y orejas queden limpias. Se toman las mayores precauciones para no cortar la piel. Se extiende en un armazón especial con la felpa para adentro.

Para secar las pieles se deben colgar las armazones en lugares secos y sombreados, donde circule el aire. Una atmósfera moderadamente caliente es mejor, pero no es esencial.

Se recomienda no secar las pieles al sol, o sobre fuentes de calor, porque es posible se quemen y pierdan su valor. Las pieles se deben mantener colgadas hasta estar completamente secas, cuando toda la humedad y grasitud hayan desaparecido.

Las armazones o bastidores de madera para extender los cueros ya no son usados en los Estados Unidos. Sobre la base del marco elástico ideado por León LeBlanc para estirar pieles, se usa en la actualidad una horma especial, en la cual por medio de un dispositivo que comprende un bloque de madera mantenido por tornillos, es fijada la base de la piel (parte posterior)

y luego estirada toda la piel al hacer correr el bloque. Un resorte de acero se aprieta con los dedos para que el bloque corra, y al soltar se mantiene este bloque en posición. El bastidor está hecho de hierro galvanizado de 8 mm. de diámetro, existiendo dos tamaños: ms 1,12 de largo y bloque de 0,18, y otro de 0,91 y bloque de 0,14.

Los países abastecedores de pieles de "nutria" de los Estados Unidos son (estadística correspondiente a 1956) Brasil en primer lugar, Uruguay en segundo lugar, y después viene Paraguay. Otros países exportadores de pieles de "nutria" a los Estados Unidos son Argentina, Perú y Francia. Argentina ha perdido el segundo lugar que ocupaba en la estadística como exportador de esta clase de pieles, tal vez por el motivo de aumento de su consumo interno, o porque sus exportaciones se han canalizado hacia el mercado europeo, que cotiza mejor estas pieles.

Los precios a que se cotizan en los Estados Unidos las pieles de "nutria" varían de 2 a 5 dólares. El precio corriente se mantiene alrededor de 2,75 dólares, por pieles de buena calidad (sin preparar).

Por pieles de "nutria" uruguaya y argentina, se logran en Europa precios entre 3 y 5 dólares por piel, superiores a los logrados en los Estados Unidos. R. Slenker (de la United Fur Brokers, NY) dice que la "nutria" salvaje uruguaya es superior en calidad y color a la "nutria" de Louisiana, pero según los comerciantes norteamericanos no lo es en tal grado que justifique el mayor precio que reclaman los exportadores del Río de la Plata. Al mismo tiempo opina que tal vez realizando una propaganda ante el público comprador norteamericano convenciéndolo que la "nutria" de procedencia uruguaya siendo de mayor calidad sería más deseable que la de Louisiana, como consecuencia se crearía una demanda que nos permitiría obtener precios tan o más altos que los que se obtienen actualmente en Europa por pieles de "nutria".

Además podría realizarse en nuestro país una propaganda para aumentar el consumo de esta piel, disminuyendo el consumo de otras pieles de procedencia extranjera, con lo que se ahorrarían divisas y se incrementaría el desarrollo de nuestra explotación industrial de "nutrias".

El número de "nutrias" sacrificadas en el Uruguay en 1957 fue de aproximadamente 85.000.

EXPLOTACION INTENSIVA O DIRIGIDA

En la Argentina, como consecuencia de la enorme disminución de ejemplares, —dado que se les cazaba en grandes cantidades y con toda facilidad—, y también por los precios altos que ha llegado a cotizarse la piel de este roedor, se procedió a instalar criaderos organizados como cautiverio o semicautiverio.

Hace más de 30 años comenzaron a funcionar unos pocos criaderos, pero en la actualidad existen alrededor de 400 establecimientos (en cautividad y semicaütividad) en funcionamiento.

Refiriéndose a estos criaderos, dicen Cabrera y Yepes (2): "Los primeros criaderos tuvieron carácter de semicautiverio, y consistieron en cercar pequeñas lagunas o ciertas extensiones de agua a fin de conservar la existencia natural de nutrias o propender a su incremento por simple protección contra los cazadores



Corrales de maternidad. Un aspecto de las instalaciones del criadero del Sr. Tejedor en Emp. San Vicente.

furtivos, pero sin emplear otros elementos directos en favor de la reproducción de estos animales. Recién después que se produjo la gran demanda de reproductores con destino a criaderos europeos, fue cuando se establecieron criaderos basados en sistema de explotación intensificada por medio del cautiverio".

"Actualmente la mayoría de los criaderos están orientados con un método mixto, que consiste en la combinación del cautiverio para la reproducción, y de corrales grandes, provistos de lagunas naturales, o piletas lo suficientemente amplias para el desarrollo conveniente de las crías, que por otra parte desarrollan mejor su felpa en ciertas condiciones de semilibertad".

Uno de los factores que ha limitado el desarrollo de estos establecimientos de cría en cautividad y semicautividad, es el *elevado costo* de instalación y el encarecimiento de la mano de obra. El éxito está reservado para quien dispone de capital para invertir en esta explotación, que a pesar de los inconvenientes apuntados, puede realizar un buen negocio dada la rapidez y facilidad con que se desarrolla y propaga este pelífero.

El autor de estos apuntes tuvo la oportunidad y el privilegio de visitar en la Argentina el criadero modelo que posee el Sr. Jacinto Tejedor en Empalme San Vicente (Pcia. de Buenos Aires), consignando aquí algunas referencias obtenidas en dicha vista, sobre la crianza de este pelífero.

El Sr. Tejedor se inició hace 25 años con un plantel de 12 nutrias cazadas en el Delta del Paraná, y actualmente puede calcularse en 80.000 la existencia en los cinco criaderos que posee en distintas provincias de la República Argentina.

El método de crianza que emplea es el de semicautividad. Utiliza pequeños corrales de ms. 1,50 x 1,00 con nido de ms. 0,50 x 1,00 sólo para maternidad. Encierra las hembras preñadas para que tengan la cría sin ser molestadas, y a los dos meses separa los cachorros de la madre y los coloca en galpones de recría de ms. 10 x 5, con corral de ms. 20 x 10, donde permanecen hasta los 6 meses de edad. Después

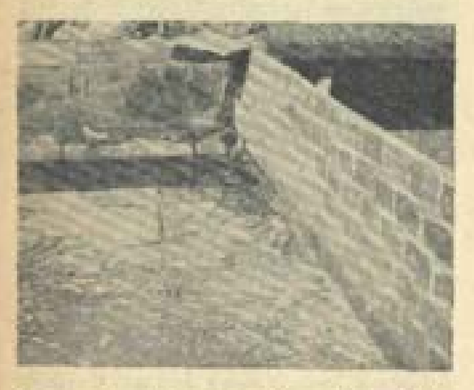


Un aspecto de las instalaciones del criadero del Sr. Tejedor. En estos corrales la "nutria" permanece hasta 6 meses de edad. Obsérvese la forma en que están resguardados los arbolitos.

los suelta en la laguna. Es necesario proveerlos de alimentos suplementarios pues en poco tiempo hacen desaparecer completamente los juncos, espadañas, y la mayor parte de las plantas acuáticas. La ración de granos se da al atardecer. Dice Lutscher (12): "La hora de la comida es muy interesante para el observador, por lo metódica que es la *nutria en lo que al horario se refiere*, pues a los pocos días de empezarles a dar mantención a una hora determinada, un rato antes comienzan a hacer su "toilette" con toda meticulosidad, como si fueran a sentarse ante una regia-mesa".

La alimentación adecuada es tan importante como el ambiente para que la "nutria" pueda desarrollar una felpa de calidad. En la naturaleza su instinto le hace encontrar todos los elementos que necesita, pero en cautiverio depende de su criador. Sobre alimentación de *"nutrias" en cautividad* aconsejo consultar el trabajo del Dr. J. C. Godoy que se menciona en la "bibliografía consultada' al final de este trabajo.

Los cuidados que requieren estos animales en sus distintos períodos son: en la maternidad y galpones



Un aspecto de las instalaciones del criadero de Borio Rial, en Mercedes.



Un grupo de "nutrias" de recría del criadero de Borio Rial, en Mercedes.

de recría, distribución de ración diaria de pasto (o preferentemente de alfalfa), y maíz (humedecido previamente); cambio periódico de lecho; renovación del agua y limpieza diaria de las piletas. En los primeros días subsiguientes a la parición se debe revisar los nidos. A la salida del sol se cierran las puertas de los galpones para que los animales no puedan salir hasta el anochecer. Cuando los cachorros cumplen tres meses se forman las familias poniendo un macho con quince hembras en corrales de ms. 15 x 10 con un pequeño galpón. Como material para el lecho emplea la espadaña seca, que no fermenta como el pasto.

Con el sistema de explotación mixto que emplea, obtiene dos pariciones anuales, con un promedio de ocho pichones por hembra. La gestación dura de 120 a 125 días, quedando las hembras en la maternidad dos meses, recibiendo dos servicios.

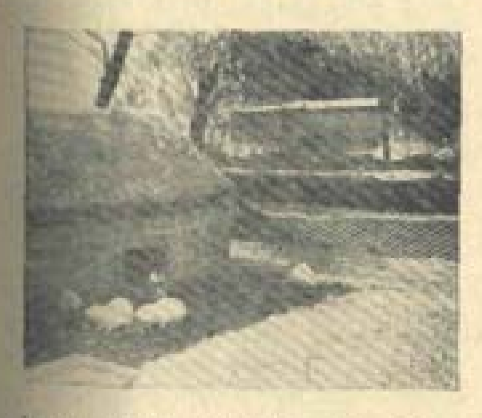
Las pariciones se producen por lo general entre los meses de mayo y

setiembre. Ya a los 8 meses, en animales bien alimentados se puede proceder a su sacrificio para la extracción de la piel; por lo general se sacrifican al año, cuando cumplen las condiciones de medida mínima (*70 centímetros de largo*), sean sanos y de buena felpa.

Valiéndose de mangas, bretes de tejido y dispositivos apropiados, se puede apresar las "nutrias" y elegir los ejemplares a gusto del criador. Para tomarlos se agarran de la cola con una mano, y levantándolos en peso se hace resbalar la otra mano por el lomo hasta poder agarrarlo con los dedos a la altura de las paletas, evitando el efecto de los poderosos incisivos.

En nuestro territorio existen más de *180.000 hectáreas de bañados* y más de 36.000 hectáreas de lagunas, correspondiendo la mayor extensión de ellos al Dpto. de Rocha, siguiendo en importancia los Deptos. de Salto, Tacuarembó, Cerro Largo, y Treinta y Tres. A esto debemos agregar las *márgenes de ríos y arroyos, etc.*

Buena parte de esa superficie resulta inapropiada para la explotación ganadera y agrícola. Una explotación racional de la "nutria"



Vista parcial de instalaciones del criadero del Sr. Tejedor, en Emp. San Vicente. Se observan nutrias blancas, que son escasísimas.

aprovechando esos bañados y lagunas los transformaría en altamente productivos. Cabe mencionar de paso que esos bañados y lagunas constituyen el habitat original de la especie silvestre, por lo que no entraría aquí el problema de la adaptación al medio, resuelto por anticipado.

La *crianza dirigida* puede realizarse en cautividad o en semicautividad. Hay autores como el Dr. E. García Mata (6) que opinan que "la crianza en cautividad resulta más ventajosa que en semicautividad". Esta última, según dice, "sólo *es factible* en ciertas zonas donde existan corrientes de agua o lagunas. En cautividad puede criarse en cualquier zona del país, aún en las ciudades y pueblos. Los gastos de instalación no son mayores, pues el cercado de las lagunas con alambre tejido es siempre costoso, además de exigir una mayor vigilancia, lo que recarga los gastos".

En nuestro país existe en actividad solamente un criadero de "nutrias" explotado con el sistema de semicautividad, el perteneciente a los Sres. Borio Rial. Cito este establecimiento como un ejemplo de lo que puede realizar el hombre cuando se tiene espíritu de iniciativa, tesón y capacidad. Con el Dr. O. Latourrette realizamos hace dos años una visita a dicho establecimiento, *habiéndonos quedado gratamente* impresionados no sólo por las buenas instalaciones, sino también por la orientación cierta en el manejo de la "nutria". Nos decían los señores Borio Rial que al principio tuvieron muchos contratiempos, especialmente por estar mal orientados técnicamente, pero que gracias a los consejos y enseñanzas recogidas en el establecimiento del Sr. Tejedor (que ya hemos mencionado) habían podido rectificar rumbos y se sen-

tian optimistas con respecto al futuro de sus actividades industriales.

Este criadero está situado en la 1ª Sec. Jud. del Dpto. de Soriano, en las cercanías de la ciudad de Mercedes, paraje Dacá (ex Molino de Chelle), junto al Arroyo Dacá (afluente del Río Negro), en cuyas aguas la "nutria" completa su crianza.

Las instalaciones comprenden corrales de maternidades con pileta central de ms. 0,50 de profundidad, utilizando paredes de ladrillo espejo para las divisiones de los corrales. Los nidos de estos corrales son exteriores, con tapa de hormigón.

En el canal está asegurada una corriente adecuada y renovación periódica del agua. El agua proviene de un tanque alimentado por un equipo de bombeo que toma del Arroyo Dacá.

Los corrales de maternidad están protegidos provisoriamente del sol por esteras portátiles, habiéndose realizado para futuro plantaciones forestales perimetrales.

Sobre el canal antiguo, desvío del Arroyo Dacá se ha alambrado con tejido adecuado un tramo de aprox. 40 metros ambas márgenes. Alambrado de tejido de 1,20 de alto y enterrado ms. 0,50, habiendo una distancia de 20 ms. entre los tejidos marginales. El canal antiguo está poblado de sauces y paraísos. Hay vertientes fuertes que mantienen una corriente de agua de 0,50 de profundidad. Las características de este ambiente lo hacen apto para la madurez de la felpa, en sistema de semicautividad.

En cuanto a la alimentación, está asegurada mediante sembrados de alfalfa, cultivos de boniatos, remolacha, cereales, etc.

Los planteles iniciales de cría no han tenido origen en animales de criadero, sino que se han valido de ejemplares silvestres que ellos mismos han cazado.

Lo ideal, cuando se instala un criadero de este tipo, es que se adquiera el plantel inicial, de algún establecimiento importante de la misma índole, que puedan proveerlos. Este plantel debe estar formado por hembras jóvenes, ya grávidas, pero no adelantadas para evitar abortos. Cuando no se puede conseguir animales de este modo, se les caza. Si bien la "nutria" mutilada por las trampas vive y procrea relativamente bien, constituye un espectáculo doloroso a la vista del hombre. Es preferible conseguir pichones ya casi completamente desarrollados.

El propósito del autor de estos apuntes ha sido la divulgación de *algunos aspectos del problema de la* "nutria" en su habitat natural, y en cautividad, con la finalidad de servir al conocimiento general, sugiriendo que los que piensen instalarse con criaderos consulten bibliografía más especializada. En ese sentido, remito al lector a la bibliografía que aparece al final de este trabajo, especialmente los trabajos de A. M. Lutscher, M. A. Corte, E. García Mata, y J. C. Godoy.

Creo firmemente que el único camiño para obtener mayor rendimiento en el manejo de la "nutria" es la implantación de criaderos en cautividad y semicautividad.

En los últimos años hemos podido observar en nuestro país, una serie de síntomas que indican que se está creando en él, el ambiente necesario para que el desarrollo de la cría y explotación de este pelífero alcancen el nivel que por su importancia merecen. Mencionaremos entre ellos la formación de una Cooperativa de criadores de nutrias; la formación

de una Asociación pro fomento de la cría del visón y otros pelíferos, y las nuevas orientaciones de la Comisión Nacional Protectora de la Fauna Indígena (sobre todo en su *Subcomisión de Extensión y Asistencia Técnica*). Se nota igualmente un acrecentamiento del interés por este roedor en otros organismos oficiales como la Dirección de Agronomía, y la Facultad de Agronomía, la última de las cuales ha creado una beca para que un ingeniero agrónomo realice un curso de especialización sobre el manejo de la "nutria" y el visón en la República Argentina, bajo la supervisión del Sr. J. Tejedor. Esto permitirá que nuestro país cuente en el futuro con técnicos que puedan asesorar y dirigir establecimientos donde se críen y utilicen racionalmente estos importantes pelíferos.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

(1) Bilello, L. J. 1954. The Nutria or Coypu. 11 pp. The Agricultural and Mechanical College of Texas. Texas, U. S. A.

(2) Cabrera, A., J. Yepes y C. C. Wiedner. 1940. Mamíferos Sud-Americanos. Hist. Nat. Ediar. Cía. Argentina Editores. B. Aires.

(3) Corte, M. A. La nutria y su explotación científica. 193 pp. Ed. Gr. Establ. Nutrieros "Amambay". San Urbano, R. A.

(4) Dozier, H. L. and F. G. Ashbrook. 1950. Practical Way to Dry Nutria Pelts. 7 pp. Dept. of Wild Life and Fisheries. Louisiana, U.S.A.

(5) Ensminger, A. B. 1955. The Economic Status of Nutria in Louisiana. 10 pp. Louisiana Wildlife and Fisheries Commission. N. Orleans, Louisiana, U.S.A.

(6) García Mata, E. 1937. Instalación de un criadero de nutrias en cautividad. Bol. Fom. Gan. 1 (6) : 20 pp. Min. Agric. Nación. R. Argentina.

(7) Godoy, J C. 1950. Guía y apuntes sobre la alimentación de nutrias en criadero. Publ. misc. 337: 23 pp. Min. Agric. y Gan. R. Argentina.

(8) Lamas, E. 1947-1948. Posibilidades de colonización con criaderos de especies pelíferas del Uruguay. Bol. Bco. Hipotecario Ns. 17, 18, 19: apartado 17 pp. Montevideo.

(9) Lamas, E. 1948. La cría intensiva de nutrias en el Uruguay. Un problema de alambres. Rev. Asoc. Rural. 1:6-8. Montevideo.

(10) Latourrette, O. 1955. El Myocastor coypus. Su clasificación, denominación vulgar y características principales. An. Fac. Veterinaria. 6 (3) : 17-26. Montevideo.

(11) Latourrette, O. 1955. Estudio físico de los pelos y la felpa del Kiyá (Myocastor coypus). An. Fac. Veterinaria 6(3) :27-37. Montevideo.

(12) Lütscher, A. M. 1930. Explotación de la nutria en semicautividad. Publ. 788: 14 pp. Min. Agric., Sec. Prop. e Informes. R. Argentina.

(13) Saredo, R. Ensayos de nutricultura. Cómo se instala un criadero. 2 pp. (a mimeógrafo) ed. Com. Nal. Protectora Fauna Indígena. Montevideo.

(14) Sans, A. 1958. Cría de la nutria. Consultorio Rural diario "El Día". Montevideo.

(15) Schacher, J. F. 1956. Final Report on Parasites of Louisiana Mammals with Emphasis on Nutria (Myopotamus coypus) and Otter (Lutra canadiense ssp.). 18 pp. Louisiana Wildlife and Fisheries Commission. N. Orleans. Louisiana, U.S.A.

(16) Vaz Ferreira, R. 1956. Conservación de la fauna indígena y de los recursos naturales animales. 63 pp. Com. N. Protectora Fauna Indígena. Montevideo.

LA FUNDACION DE MONTEVIDEO. — Hoy parece ya fuera de discusión el determinar la fecha de la fundación de Montevideo. No se acepta tanto el criterio de precisar un día determinado, como el de señalar todo un período de tiempo que correspondería a un proceso fundacional. Los momentos decisivos dentro de este proceso serían:

1) El 20 de enero de 1724, cuando entra la primera tropa española en la península de Montevideo.

2) El 28 de agosto de 1726, cuando Zabala estableció los privilegios que tendrían los vecinos que vinieran de Buenos Aires a establecerse en Montevideo.

3) En fecha imprecisa de 1726, la llegada de las familias de Buenos Aires.

4) El 19 de noviembre de 1726, la llegada de las primeras familias canarias.

5) El 24 de diciembre de 1726, el reparto de tierras y señalamiento de término y jurisdicción a la nueva ciudad, hechos por Don Pedro Millán por mandato de Zabala.

6) El 20 de diciembre de 1729, creación del Cabildo por Zabala, para gobernarla en lo civil y administrativo.

7) El 29 de diciembre de 1729, nombramiento de los miembros del primer Cabildo, hecho por Zabala.

8) 1º de Enero de 1730, fecha en que quedó instalado su primer Cabildo y día llamado de la fundación jurídica de la ciudad. — (De la Historia del Uruguay, de Schurmann Pacheco, Cooligan Sanguinetti).

La GAUDINIA FRAGILIS P. B.
Sus posibilidades forrajeras en el URUGUAY

• Por los Ingrs. Agrs. IGNACIO A. LARREA y LUIS MANTA OLMOS

(Trabajo realizado en la estancia "El Albardón" con la colaboración del estudiante de la Facultad de Agronomía Sr. Hugo Urruela).

El Uruguay es un país destinado a sustentar y desarrollar su estructura económica, primordialmente, sobre la base de una ganadería progresista e intensamente productiva.

En esta misma publicación del Banco de Seguros del Estado del año 1955, el Dr. Alberto Boerger, luego de haber consagrado casi toda su vida con extraordinaria competencia técnica, a la investigación agrícola, en nuestro país, afirmaba que la agricultura en el Uruguay debe tener la misión preponderante de contemplar, el consumo interno en renglones básicos para la alimentación: cereales, oleaginosos, farináceas, frutas, vinos, hortalizas, y otros artículos de consumo.

La ganadería a su vez, debe contemplar la producción de alimentos y otros productos de origen animal, a través del pastoreo en praderas naturales y artificiales, pero llegando a cifras muy elevadas de producción, suficientes para mantener índices también muy elevados en nuestras cifras de exportación.

Estas orientaciones de nuestra producción están determinadas por razones ecológicas de permanente e invariable gravitación.

Efectivamente, por su ubicación geográfica entre los 30 y 35º de latitud sur, por su clima, por la altitud y condiciones agrológicas de sus suelos, el Uruguay está ubicado desde el punto de vista de sus formaciones botánicas *naturales y de sus posibilidades productivas, en la "zona de las praderas"*.

Esta ubicación y estas condiciones ecológicas son compartidas por otros países que, como Nueva Zelandia y Australia, han conseguido una notable evolución *económica, con una orientación agropecuaria semejante* a la que todos los técnicos nacionales y extranjeros, bien informados, están de acuerdo en aconsejar para nuestro país.

Una Misión Técnica, auspiciada por el Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento y la FAO, analizó, durante el año 1950, los principales factores relacionados con nuestra producción agropecuaria.

Dicha Misión redactó al año siguiente un informe en el cual se refería inicialmente a nuestras pasturas naturales, por considerar que ellas han sido, hasta el presente, la base de nuestra evolución económica.

Afirmaba el referido informe, que nuestras praderas naturales están en condiciones de responder favorablemente a muchas de las prácticas que en otras partes y bajo condiciones semejantes, han producido rendimientos constantes y más elevados.

Luego señalaba la conveniencia de realizar experimentos de pastoreo en praderas de diferentes condiciones y finalmente el evidente interés en la formación de praderas artificiales, sobre la base de las forrajeras ya existentes en el Uruguay y una serie de gramíneas y leguminosas que deberían introducirse de otros países, con carácter experimental.

En la actualidad todas estas indicaciones se encuentran ya felizmente en el terreno de las realizaciones prácticas. Distintos organismos oficiales y muchos productores diseminados en los diez y nueve departamentos de la República, han iniciado los trabajos tendientes a la implantación de praderas artificiales o al mejoramiento de las praderas naturales.

Por tal motivo y como contribución a la divulgación de los resultados obtenidos, hemos considerado de interés la publicación de este trabajo, en el *cual se informa por primera vez en el* Uruguay, sobre las posibilidades de una gramínea, que a pesar de existir en estado espontáneo en una zona ganadera muy importante de nuestro país, no había sido objeto de estudio o experimentación anteriormente.

Por tales motivos y no habiendo encontrado en la literatura agronómica nacional, datos a los cuales referirnos, nos parece oportuno incluír en primer término la descripción botánica de la especie, tomada de uno de los especialistas extranjeros incluídos en la bibliografía.

En lo referente a la determinación de la especie, debemos establecer que fue realizada en la cátedra de Forrajeras de la Facultad de Agronomía, por el profesor Ing. Agr. Bernardo Rosengurtt, quien tuvo también la gentileza de indicarnos la lista bibliográfica de autores a consultar.

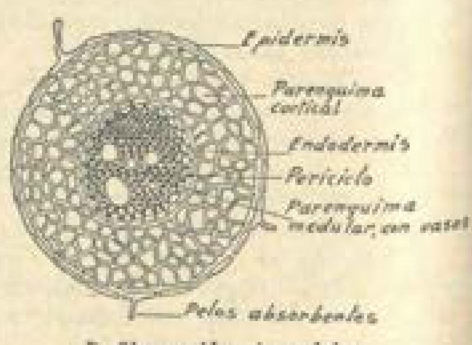
DESCRIPCION BOTANICA DE LA GAUDINIA FRAGILIS P. B.

(El nombre del género ha sido dedicado al botánico suizo J. F. Gaudin).

Espiga estrecha, articulada, frágil; raquis excavado alternativamente de un costado y otro, áspero sobre los bordes.



A. — Observación microscópica



B. Observación microscópica

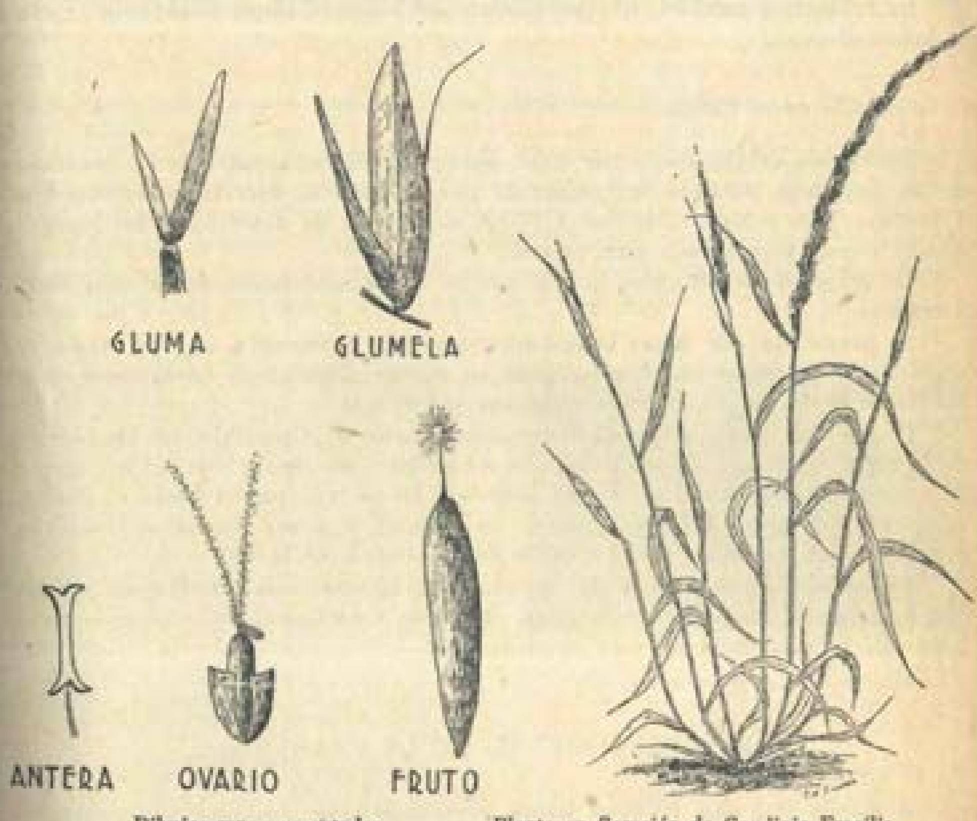
Espiguillas dísticas, sesiles, comprimidas lateralmente, conteniendo de 4 a 10 flores hermafroditas, siendo la superior rudimentaria.

Glumas: 2 desiguales, más cortas que las flores, con 3 a 9 nervaduras.

Glumelas: 2 membranosas, algo desiguales, siendo la inferior aristada.

Glumélulas: 2 más cortas que el ovario, desigualmente bilovadas, glabras.

Ovario pubescente en la parte más elevada, con 2 estigmas sesiles, plumosos saliendo sobre el costado de la flor.



Dibujos muy aumentados

Planta en floración de Gaudinia Fragilis

Cariopse libre linear, oblongo, convexo sobre un costado y largamente acanalado sobre el otro, contraído en la parte superior en un estípite, que lleva en el extremo una pequeña cúpula velluda.

Tallos de 2 a 8 centímetros, fasciculados, ascendentes o erectos; raíz fibrosa.

Hojas tiernas, planas, lineares, acuminadas, más o menos pubescentes igual que las vainas; lígula corta oblícua, alargada.

La Gaudinia Filiformis, descripta por M. Albert no es más que una forma con espigas más delgadas y de espiguillas más aplicadas contra el raquis; no difiere de la típica más que en su porte. Se la encuentra separadamente o aun en la misma planta.

La Gaudinia se encuentra en lugares herbosos, en los campos y bordes de caminos y tierras cultivadas.

Se extiende en el mediodía, hasta el Loire y Lyon donde se ha propagado hacia el norte, por las semillas de forrajeras, siendo bastante común en algunas localidades.

En Bélgica se la encuentra en algunas zonas al estado de introducción forrajera.

En las Islas Británicas se la encuentra en el sur y en las islas de la Mancha.

Se encuentra también frecuentemente en Suiza, Europa Meridional, Siria y Africa Boreal.

Localización en el Uruguay

En el mes de noviembre de 1957, aprovechando el tiempo de la floración de la Gaudinia, hicimos un recorrido por la ruta 8, (carretera nacional a Treinta y Tres y Melo), de Sur a Norte, con el fin de determinar los lugares donde vegeta espontánea esta especie.

La primera localización, la hicimos en las proximidades del arroyo Marmarajá.

A partir de ese lugar la encontramos con frecuencia en casi todo el trayecto de la carretera, comprobando su mayor abundancia en la zona comprendida entre las localidades de Colón y Pirarajá.

Luego continuamos haciendo reconocimientos de Gaudinia, en los bordes de la carretera y campos adyacentes, con bastante frecuencia hasta el kilómetro 265 (proximidades de José Pedro Varela). Desde ese punto hacia el Norte, no pudimos encontrarla en ningún otro lugar, a pesar de haber realizado observaciones hasta las proximidades de la ciudad de Melo.

En el mes de diciembre del mismo año, hicimos una observación en las cercanías de la localidad de Montes, Dpto. de Canelones, comprobando también allí la existencia de esta gramínea.

ESTABLECIMIENTO DE LA PRADERA

A partir del año 1950 se había observado que conjuntamente con los cultivos de invierno, (trigo, avena y cebada cervecera), se desarrollaba con tendencia invasora, una gramínea de porte y características vegetativas semejantes al Rye-grass común y que resultaba muy apetecida por vacunos y lanares.

En el año 1952 se había sembrado trigo y cebada cervecera, siendo este último cultivo dominado, casi totalmente, por la gramínea en cuestión. Esta circunstancia nos indujo a establecer su determinación específica, la cual fue realizada, como lo establecemos en líneas anteriores, por el profesor de la Facultad de Agronomía Ing. Agr. Rosengurtt.

Considerando esa gran adaptación al medio, su condición de gramínea *tierna muy apetecida por el ganado y su facilidad de difusión*, resultaba evidente, desde un punto de vista práctico, la conveniencia de intentar su multiplicación en el establecimiento.

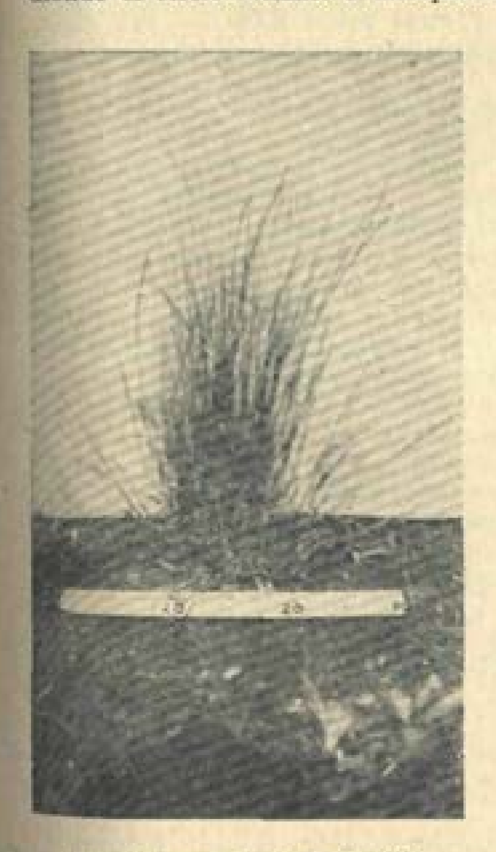
Por tal motivo decidimos destinar la chacra ya invadida por la Gaudinia a una mayor difusión de la misma y orientamos nuestros trabajos con el objeto de formar un rastrojo de chacra o pradera artificial, sobre la base del Rye-grass común y la Gaudinia Frágilis como especies dominantes.

Para la obtención de semilla destinamos el cultivo de la Cebada cervecera totalmente invadido. En el mes de febrero de 1953, esparcimos sobre el rastrojo, que ya había experimentado una siembra natural, una cantidad de semilla mezclada de Rye-grass y Gaudinia, a razón de 10 kilogramos por hectárea —aproximadamente—, pasando luego un rastrojero como único trabajo cultural.

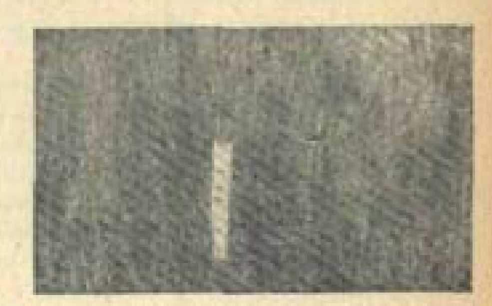
Calidad de las tierras y condiciones topográficas del terreno

La chacra destinada a la formación de esta pradera tenía una superficie aproximada de 76 Hás., y había sido destinada desde el año 1946 a cultivos rotativos de Girasol, Trigo, Cebada cervecera y Maíz.

Topográficamente se trata de una cuchilla de poca altura y su ladera, ocupando entre ambas las dos terceras partes de la superficie y correspondiendo el tercio restante a una parte de campo bajo.



Aspecto de una planta de Gaudinia en plena floración



Rastrojo invadido por la Gaudinia



Cultivo experimental de Gaudinia. Se observan espigas de Rye Grass y L. Temulentum

Se trata de tierras humo-arcillosas de buena calidad y profundidad. Realizados los análisis por el sistema Spurway, dieron los siguientes índices de fertilidad:

Acidez	pH 6,75	(muy débilmente ácida; casi neutra)
Nitrógeno en NO3	contenido	Mediano
Fósforo en P205	"	Mediano
Potasio en K20	"	Mediano
Calcio en CaO	"	Mediano elevado

Considerando que de acuerdo a los análisis, disponíamos de una tierra franca con buenos índices de fertilidad, no hicimos ningún agregado de fertilizante.

Asociación de la especie

Como la semilla empleada para la siembra no fue obtenida de un cultivo puro de Gaudinia, sino de un rastrojo de chacra dominado por esta especie pero abundante también en Rye-grass y otros pastos naturales, era lógico esperar en la pradera a formarse una composición polifita, es decir integrada por varias especies asociadas.

Efectivamente la pradera establecida ha presentado siempre una asociación pratense de diversas especies, pero durante la época de la floración se pone en evidencia la dominancia casi absoluta de la Gaudinia. Las otras especies asociadas son: Lolium multiflorum (Rye-grass), Andropogon Laguroides, Medicago Híspida (Denticulata), Medicago Arábiga, (Tréboles), etc.

Después de semillar, durante los meses de verano, desaparece prácticamente la Gaudinia, pero otras especies, principalmente en la parte baja del campo, *entran en plena vegetación y se observan entonces:* Paspalum Dilatatum, Paspalum Notatum, Stenotaphrum Secundatum,, Setaria Geniculata, etc.

Características vegetativas

El ciclo vegetativo de la Gaudinia es semejante al del Rye-grass. Es una gramínea anual, cuya semilla germina con las primeras lluvias del otoño y se desarrolla durante toda esta estación, el invierno y la primavera.

Florece a mediados de Octubre y principios de Noviembre, semillando en Diciembre y Enero.

Su semilla muy pequeña, presenta un elevadísimo poder germinativo, habiendo hallado en los ensayos realizados las siguientes cifras:

Observaciones realizadas a los 7 días de puestas en el germinador	*1ª observación*	*2ª observación*
	89 %	92 %

Este poder germinativo elevado, conjuntamente con la producción abundante de semilla y facilidad para la resiembra natural, hacen que esta especie

sea de muy *fácil difusión. Esta difusión* natural se vuelve más *fácil* aun, en tierras que han sido aradas o que son por natualeza poco compactas.

Sin embargo, hemos podido observala también en cantidades apreciables en campos vírgenes.

Habita principalmente en las laderas, pero prospera también con facilidad en terrenos *bajos*.

En cuanto a su resistencia al pastoreo, se pueden apreciar con claridad sus condiciones observando las planillas con las dotaciones soportadas por esta pradera y que incluímos más adelante.

Sólo una planta de gran poder de recuperación puede soportar tan altas *dotaciones de lanares y vacunos mantenidos durante todo el año y* aun en el período de flosación.

En estos períodos se notaba que la planta, adoptando formas de resistencia, florecía en espigas de tamaño más reducido y de raquis muy corto, es decir "contra el suelo".

Condiciones Bromatológicas

Al estado de pasto da un forraje tierno, relativamente abundante y muy apetecido por el ganado.

Para confirmar la buena impresión que teníamos de sus condiciones forrajeras, resolvimos complementar nuestras observaciones prácticas con los análisis correspondientes.

Con tal motivo realizamos, con la colaboración del Prof. Ing. Agr. Milton Carámbula, en los laboratorios de la Facultad de Agronomía los análisis con el siguiente resultado:

Análisis bromatológico de Gaudinia Fragilis.

(Realizados cuando las plantas estaban en "stado de pasto", con una altura de 25 cms.)

	por Há.	*por Há.*
1953		
Humedad a estufa; *60º durante 16 horas*		81,40 %
" " " 105º " 24 "		0,52 %
" total		81,92 %
Materia seca		18,08 %
Proteínas		3,76 %
Grasas		0,92 %
Celulosa		3,75 %
Hidratos de Carbono		6,73 %
Minerales		3,00 %
Materia seca total		18,08 %

COMPOSICION DE DIVERSOS FORRAJES VERDES TOMADOS DE LOS AUTORES MORRISON Y KELLNER, COMPARADA CON LOS VALORES OBTENIDOS EN LOS ANALISIS DE GAUDINIA FRAGILIS

	Materia seca	*Proteinas*	*Grasas*	*Celulosa*	*Hidratos de Carbono*	*Minerales*
GAUDINIA	18,08	3,76	0,92	3,57	6,73	3,00
Avena	14,00	3,20	0,60	2,80	5,40	2,00
Rye-grass	20,00	3,90	0,80	4,00	7,50	3,80
Dactylis	23,90	4,30	1,10	5,50	10,00	3,00
Festuca	30,50	3,00	1,10	10,10	14,00	2,40

Las tres primeras son forrajeras anuales y las dos últimas perennes. Este hecho explica los mayos contenidos en materia seca y celulosa del Dactylis y la Festuca.

DOTACIONES DE VACUNOS Y LANARES EN LA PRADERA Y REDIMIENTOS EN LANA PRODUCIDA POR HECTAREA

Para expresar con mayor claridad las dotaciones, incluiremos a continuación una planilla indicando las cantidades totales de animales y las mismas referidas a la hectárea como unidad de superficie.

Como es lógico l utilización de la pradera se ha realizado de acuerdo a las necesidades del establecimiento, pero esa circunstancia no impide una interpretación de tipo experimental.

Durante el primer año fué sometida a un régimen de aprovechamiento intensivo con lanares de majada general y ganado vacuno de cría. En el segundo año la dotación de lanares fué disminuída, pues se destinó al pastoreo de un plantel de ovejas Corriedale M. O. y existía interés en que pasaran el período de gestación y lactancia en forma holgada.

En el tercer año se destinó la pradera para el engorde de novillos, retirándole totalmente los lanares.

En el cuarto período anual de pastoreo, se presentaron a partir de mayo de 1956, condiciones climáticas adversas que afectaron la capacidad forrajera de diversos potreros del establecimiento y se hizo necesario disponer de esta pradera para un lote de vacas de cría en mal estado, que presentaban riesgos

---

Los estadistas aliados que proyectaron la creación de la Unesco apenas finalizada la guerra, expusieron así sus fundamentos: "... puesto que las guerras nacen en la mente de los hombres, es en la mente de los hombres donde deben erigirse los baluartes de la paz...": "... la dignidad del hombre al exigir la amplia difusión de la cultura y de la educación de todos para la justicia, la libertad y la paz, crea un deber sagrado que todas las naciones han de cumplir con un espíritu de responsabilidad y de ayuda mutua...": "... la paz deberá basarse en la solidaridad intelectual y moral de la humanidad".

de sufrir penurias fisiológicas durante el invierno. Se agregó por ese motivo una dotación moderada de ovejas. Todas las vacas pasaron el invierno normalmente, habiéndose evitado seguramente la muerte de algunas.

PLANILLA CON LAS DOTACIONES DE LA PRADERA DE 76 Hás.

(Enero de 1953: se siembra Gaudinia sobre rastrojo de trigo)

Fecha	*Vacunos*	*Densidad*	*Lanares*	*Densidad*
Mayo 20	97	1,2	523	6,8
Noviembre 20	96	1,2	520	6,8
1954				
Enero 14	91	1,1	555	7,3
Febrero 10	91	1,1	605	7,9
Mayo 22	90	1,1	—	—
Abril 13	90	1,1	251	3,3
Mayo 5	65	0,85	251	3,3
Junio 6	65	0.85	154	2,1
Agosto 27	90	1,1	154	2,1
Setiembre	90	1,1	255	3,3
Diciembre 20	90	1,1	153	2
1955				
Mayo 5	90	1,1	226	2,9
Julio 2	—	—	—	—
Octubre 5	55	0,72	—	—
Noviembre 10	75	0,98	—	—
Diciembre 13	99	1,3	—	—
1956				
Febrero 19	61	0,8	—	—
Abril 30	—	—	—	—
Mayo 9	66	0,8	104	1,3
Junio 5	64	0,8	208	2,7
Junio 22	108	1,4	208	2,7
Julio 11	80	1	183	2,4
Setiembre 9	80	1	152	2
Setiembre 12	80	1	—	—
Diciembre 20	70	0,9	—	—
1957				
Enero 10	38	0,5	50	0,65
Marzo 20	63	0,82	44	0,57
Mayo 10	—	—	—	—
Julio 6	51	0,67	—	—
Setiembre 19	85	1,1	—	—
Octubre 14	76	1	—	—
Diciembre 19	76	1	—	—

RENDIMIENTOS DE LOS LANARES Y VACUNOS EN LOS CINCO PERIODOS ANUALES

Primer año (1953)

Rendimiento en la esquila: total lana de vellón	1,716 kgs.
" " " barriga	205 "
Promedio lana de vellón por hectárea	22,500 "
" lana total por hectárea	26,700 "
Promedio lana vellón por animal	3,300 "
" lana total por animal	3,694 "

Es oportuno hacer notar, para juzgar los rendimientos por animal, que se trataba de borregos de raza Ideal de 2 dientes en el momento de la esquila.

En cuanto a los vacunos, el rendimiento de los mismos no puede apreciarse en ganado engordado porque se trataba de ganado de cría.

Este ganado pasó en buen estado y las cifras de la planilla se refieren al ganado adulto o "de marca".

Segundo año (1954)

La dotación de lanares fué disminuída, como explicamos anteriormente, porque se trataba de ovejas Corriedale de plantel tatuadas M. Ovino.

Corderos señalados	102	
Total de lana de vellón esquilada	652	kgs.
" " " " barriga esquilada	84	"
" " " " cordero esquilada	135	"
Promedio de lana de vellón por hectárea	8,570	"
" " " por hectárea	9,700	"
" " " total incluyendo lana de cordero	11,400	"
" " " de vellón por animal	4,229	"
" " " total por animal	4,779	"

Tercer año (1955)

En este período anual la pradera se destinó exclusivamente al engorde de novillos. Por tal motivo se mantuvo sin lanares.

Total de animales engordados en el año	113	novillos
Promedio de novillos engordados en 1 año por hectárea	1,5	"

Cuarto año (1956)

Como lo explicamos en párrafos anteriores, este año, luego de haber engordado 72 novillos, se destinó la pradera, como medida de emergencia, para salvar un lote de vacas de cría en mal estado, a consecuencia de condiciones climáticas adversas.

Por ese mtotivo se retiraron también los lanares y no se pueden apreciar en cifras los resultados obtenidos en el total del año.

Quinto año (1957)

Durante este año se destinó la pradera al engorde de vacas en los primeros meses y al engorde de novillos en los restantes.

El resultado fué el siguiente:

Total de vacas engordadas	21 vacas
" " novillos engordados	82 novillos
" " animales vacunos engordados	114 vacunos
Promedio de vacunos engordados en el año por hectárea	1,5

Estas son las observaciones que hemos hecho hasta el momento sobre la gramínea Gaudinia Frágiles P. B.

El hecho de que este trabajo, que abarca un período de cinco años, haya sido realizado en un establecimiento particular, donde las posibilidades de realizar experimentación deben estar sometidas a circunstancias de carácter práctico o económico, nos ha impedido realizar más detalladamente algunas observaciones.

No podemos, por ejemplo, referirnos a los aumentos de pesos logrados en el engorde de novillos, pues no disponíamos de balanza para pesar ganado.

Tampoco podemos referirnos a los pesos totales alcanzados, porque del total de vacunos invernados en la pradera, solamente 34 fueron vendidos en la Tablada Nacional con un peso promedio de 454 kilos por cabeza y con algo más de tres años de edad.

Los ganados gordos restantes fueron vendidos en subasta pública, en los locales "San Antonio" (Marmarajá), y "Cándido N. Cal" (Mariscala), siendo adquiridos para el abasto de la ciudad de Minas.

A pesar de ello, las observaciones realizadas, sobre el terreno del trabajo práctico y complementadas con otras de orientación técnica, son suficientes para poder establecer por el momento, las siguientes consideraciones:

CONCLUSIONES

1º — Desde el año 1952 comprobamos en el establecimiento "El Albardón" ubicado en las proximidades del Pueblo Colón, (Dpto. de Lavalleja), la existencia de una gramínea de la especie *Gaudinia Frágiles P. B.*, que encontrándose en condiciones de vegetació nespontánea, demostraba poseer gran facilidad de propagación y muy buenas condiciones forrajeras.

2º — En los años siguientes comprobamos que esta especie es abundante en la zona comprendida entre las localidades de Colón y Pirarajá y la localizamos también, con frecuencia variable, en los campos adyacentes a la ruta 8, (carretera nacional a Treinta y Tres), desde el Arroyo Marmarajá hasta el kilómetro 265, en las proximidades de José Pedro Varela.

3º — Los análisis bromatológicos realizados dieron, para la Gaudinia, valores superiores a los establecidos para la Avena y muy semejantes a los del Rye-Grass.

4º — Establecida la Gaudinia en pradera artificial y dominando en asociación con otras especies espontáneas, en una superficie de 76 hectáreas, confirmó por las cantidades de animales vacunos y lanares pastoreados, y por el rendimieno y engorde de los mismos, las buenas condiciones bromatológicas evidenciadas inicialmente.

5º — Por las consideraciones expuestas resulta evidente el interés de que esta especie sea selecionada y multiplicada, con carácter experimental, en otras zonas del país, como contribución al estudio de las praderas artificiales y a la solución del problema forrajero nacional.

BIBLIOGRAFIA

Blas Lázaro Ibizia. — "Compendio de la Flora Española".

R. R. Baltazar Menino. S. J. — "Flora descriptiva e ilustrada de Galicia".

A. Aclopue. — "Flore du Sud-est de la France et des Alpes".

Dott. Adriano Fiori. — "Nuova Flora Analitica d'Italia".

Batandier et Trabut. — "Flore de l'Algérie et Catalogue des plantas du Maroc".

T. Husnot. — "Graminées spontanées et cultivées".

Cuatro fueron los CHARRUAS llevados a París por iniciativa del director del Colegio Oriental de Montevideo, M. de Curel. Eran ellos: Vaimaca-Pirú; Senaqué, Tacuabé y Guyunusa. Refiriéndose a Tacuabé, el Prof. Maruca Sosa anota los siguientes datos biográficos: "Tacuabé nació en los alrededores de la ciudad de Paysandú, probablemente el año 1812. Sus padres charrúas vivieron la convulsión de la independencia, por consiguiente este fue uno de los últimos auténticos hijos de la tierra oriental. Se crió entre los bravos gauchos de nuestra patria y desde temprana edad tuvo afición por los caballos, a quienes domaba con suma habilidad, acercándose y palmoteándolos con cariño. No les quebraba las orejas y no los maltrataba a lonjazos; por eso, animal que trataba, le respondía siempre. El hecho de estar familiarizado en este ambiente lo facultó para conocer nuestra campaña y se decía que "se estaba más seguro de no extraviarse conducido por él en medio de la noche, que por algún otro guía en pleno día". El Gral. Rivera lo había tratado siempre como su hombre de confianza, hasta que Tacuabé desertó, pasándose a las filas charrúas que preparaban otra revuelta contra el gobierno. Hecho nuevamente prisionero, fue traído a Montevideo..." El resto de su historia es bien triste e intrascendente: vendido en París a un empresario de novedades, el cual a su vez lo vendió —junto a sus tres coterráneos— a un circo de animales, sufrió toda clase de humillaciones y penurias, hasta que en el mes de julio de 1834 se perdieron todos los rastros de su existencia. Su compañera, Guyunusa, había dado a luz en París a una niña, y actualmente parece haber en la ciudad de Lyon una familia que se dice descendiente de los charrúas.

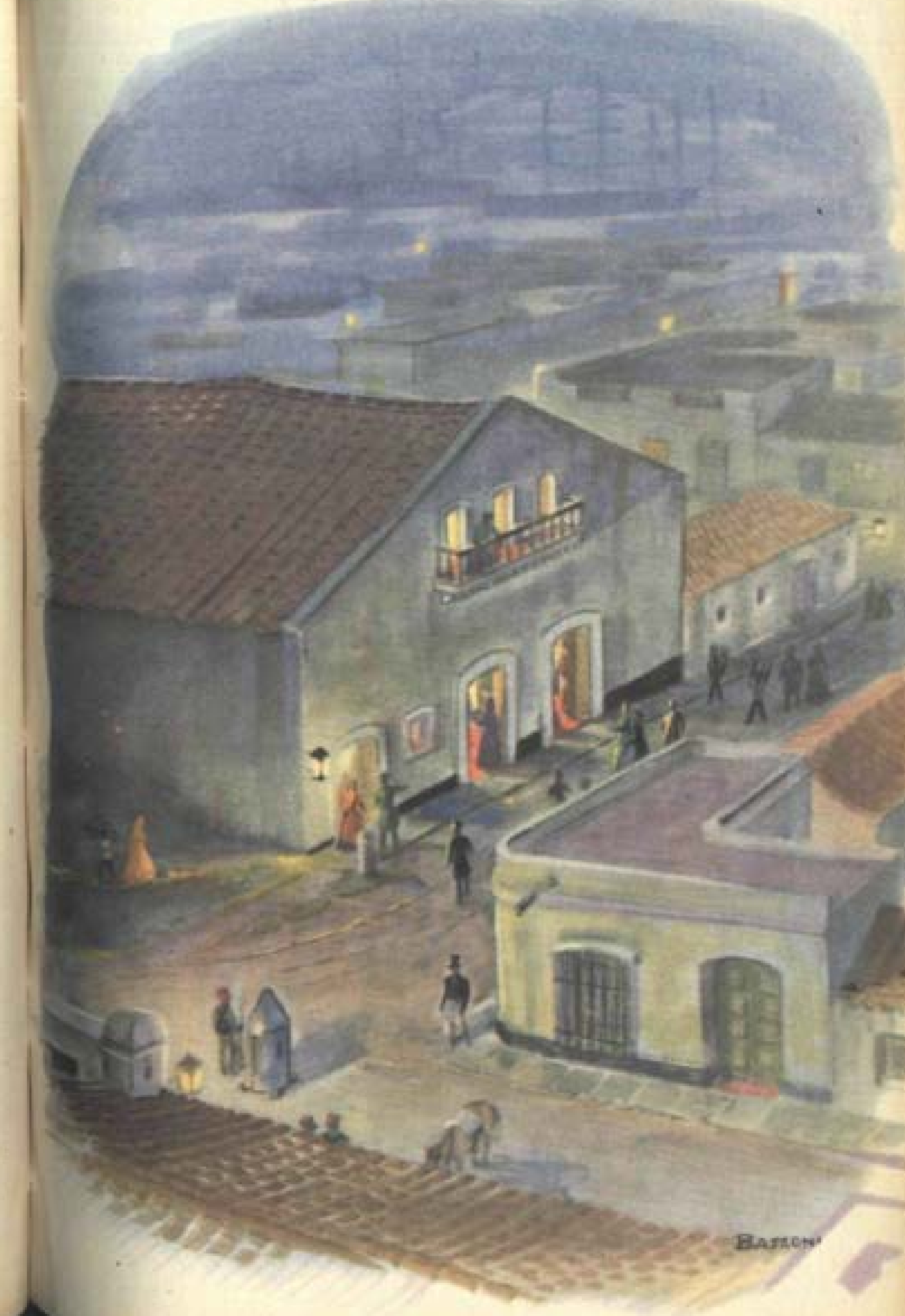
La casa de COMEDIAS

• Por J. C. SABAT PEBET

CURIOSISIMO destino el de nuestros predios dedicados a añejas representaciones, ha sido el de su conversión actual en muy importantes oficinas públicas. Así, el de la Casa de Comedias, es hoy lugar del *ministerio de Instrucción Pública*. El del teatro Politeama, está ocupado por el ministerio de Hacienda, y la Contaduría de la Nación. Donde estuvo el famoso circo San Martín, del tiempo de Santos, en la actualidad se halla el ministerio de *Obras Públicas*. Y, *finalmente*, en el terreno donde hubo un teatrillo de verano, que se enseñoreó del Pabellón Nacional del 95, —lugar en el que se enamoró Rodó —quizá por única vez en su vida— de la actriz de zarzuela Lola Millanes, ahora se levanta el *Palacio Municipal*.

Valga ésta a manera de prólogo, para ubicar exactamente en el espacio lo que fue nuestro inicial centro de representaciones. En esa calleja 1º de Mayo, que une la calle 25 de Mayo con la Plaza Zabala, es decir, la que eslabonaba en el pasado la calle del Portón o de San Pedro con el Fuerte de Gobierno. Allí, donde actualmente toman asiento nuestros académicos, se enfrentaron los tatarabuelos por primera vez a la obra de arte universal a través de la farsa. Para los iconoclastas, que dudan de las inquietudes de nuestro pasado, es necesario hacerles saber que Montevideo fue, de las capitales suramericanas, la primera que tuvo teatro techado, proporcionalmente a la fundación de la ciudad y escenario. Porque menos de setenta años contaba la *villa de San Felipe y Santiago*, cuando abrió sus puertas la Casa de Comedias. Y la observación no es de un uruguayo. Es de Kurt Pahlen.

Ese ilustre recinto — que en el caso bien cabe lo de ilustre a lo modesto —fue algo así como un grito de liberación en contra de un aburrimiento septuagenario. Es decir, cuando recién se empezaron a dar cuenta de su vida sin distracciones, se encontraron de golpe y porrazo con un teatro. Porque la vocación del tedio había absorbido la vida aldeana. En los primeros años, hubo que obligar a los vecinos ¡so pena de multa!, para que asistieran en las efemérides al paseo del pendón real, en esa lengüita de tierra limitada por la calle Juncal, allí donde ahora se discute si se debe o no reponer la puerta de la Ciudadela. Luego, todo el espectáculo eran las fiestas patronales, el 1º de mayo —de ahí el nombre de la calle mentada—, la procesión de Corpus y las solemnes proclamaciones reales. Pero desde su fundación, apenas tres cambios monárquicos habían intranquilizado a la población con funerales de tristeza impuesta y los festejos de la



subsiguiente proclamación. Más tarde hubo toros, allá en el comienzo de la calle Sarandí —entonces de San Carlos—, pero las corridas se espaciaban demasiado y los toreros no debían acercarse en lo mínimo a la fama de un Manolete.

En 1789, sí, Montevideo tuvo un sacudimiento de verdad. Justamente en el año de la Revolución Francesa, *tan atada a nuestro destino*. Se celebró la proclamación de Carlos IV, aquel señor que tuvo el buen gusto de servir con su familia como modelo de Goya. Y la villa se vistió de gala. Hasta se construyeron tablados, quizás los primeros de una esencia tan montevideana como el Cerro. Hubo fiestas oficiales, populares y de salón. Sin que faltara una especie de representación teatral en plaza pública, la actual de la Constitución. Entonces, o poco después, marinos españoles, quizás construyeron una especie de circo para representaciones teatrales, posiblemente privadas, en un predio contiguo al Fuerte (hoy plaza Zabala). Se trata de un recuerdo de D. Isidoro De-María, que no puede desecharse. Mientras tanto, ya volatines y títeres empezaban a interesar a las gentes con sus artes primitivísimas. Queda de todos ellos el nombre del titiritero Juan Camacho, porque a dos ladrones se les ocurrió "visitar" su casa mientras trabajaba en público. A falta de gacetas, nada hay como los expedientes judiciales. Pero no olvidemos a lo más vernáculo. Que ya había cerca del núcleo privado, entretenimientos de sortija, como expresión de la fiesta gaucha en el más auténtico momento del gauchismo.

Otros dos antecedentes cultos, uno privadísimo y otro de irradiación popular, casi en veinte años anteriores a la fundación del teatro, están vinculados a la expulsión de la Compañía de Jesús (1767). Porque fueron hallados seis tomos de los Autos Sacramentales de Calderón en la biblioteca del hermano Juan Boulet, y se difundió de mano en mano, especialmente en la cancha de bolos (hoy Juan Carlos Gómez y Rincón) una obrita del gran comediógrafo Goldoni, "Il burchiello di Padova", en que se defendía al jesuitismo. Montevideo ya mostraba en la época su tendencia viviente hasta hoy, de interesarse por la suerte de los perseguidos.

RAZONES POLITICAS DE NUESTRO TEATRO INICIAL

El gobernador Olaguer y Feliú "dispuso en el año 1793, establecer diversión pública de comedias". Si exceptuamos el teatro misionero, *desvinculado y alejado de la realidad* montevideana, y los ya mentados volatines, puede decirse que en medio de luchas políticas y debido a razones políticas también, nació nuestra farándula. Todo directamente vinculado a la constante de nuestra idiosincracia. Hay anacronismo en la afirmación del querido D. Isidoro De-María, según la cual Manuel Cipriano de Melo solicitó permiso a del Pino en 1794, para edificar el teatro. Daniel Muñoz se limita a decir que de Melo "edificó" y agrega que "nada dicen las crónicas sobre las causas que *le llevaron* a ser el primer empresario del país". Poco agrega el historiador Berra, mientras D. Orestes Araújo transcribe una referencia de D. Juan A. Silveira, sobre un acta del Cabildo, que no ha sido hallada posteriormente, en

la que se establecería la vinculación entre de Melo y el gobernador del Pino.

Torre Revello, al hallar el capítulo de cargos contra Olivera y Feliú, ha puesto las cosas en su lugar. Lauro Ayestarán ha publicado otro documento valiosísimo: el de la testamentaría de de Melo en el que se dice que por orden y a muchas instancias del gobernador Olaguer "construí (la Casa de Comedias) en el corralón de la Señora Mariscala Doña María Francisca de Alzáibar". Y se agrega que: "(cuando la Guerra, con Francia) a que hiciese dicha Casa de Comedia, en un corral alquilado, para divertir los ánimos de los habitantes de este Pueblo que podrían padecer alguna quiebra en su fidelidad, con motivo de la libertad, que había adoptado la República Francesa..."

Pueblo esencialmente rebelde y cabildantes defensores de sus fueros, eran peligrosos. Las noticias relativas a la Revolución Francesa podrían causar desasosiego aldeano. Olaguer se dirige al burgués máximo, para imponerle la fábrica de lo teatral. Porque la diversión, como el circo, cuando fue bárbaro, o el deporte, cuando es excesivo, aleja a los pueblos de los grandes problemas o de las posibles revoluciones. Lo que más demostró el gobernador en la emergencia, fue una intuición exacta del futuro de nuestro carácter.

(¿Cabe aquí una disgresión personalísima? Si me la permite el lector... Ocurre que el 18-X-1948, daba yo una conferencia con proyecciones luminosas sobre estos temas, organizada por el Liceo de Nueva Palmira, en el Cine de la localidad. Había mucha humedad. Las diapositivas de vidrio sufrían las consecuencias. Y cuando apareció en la pantalla un retrato muy oscuro, en el que resaltaba sólo lo blanco del rostro, de Olaguer y Feliú, tuve algunos epítetos fuertes sobre su carácter autoritario. En eso, público y conferenciante se sorprenden. De la frente del gobernador corrían hacia abajo fuertes gotas como de transpiración. Aunque estaban provocadas por el calor excesivo de la linterna sobre la placa humedecida, parecía como que el muerto me estaba reprendiendo por entrometido con quien no podía defenderse. Tuve que hilvanar algunas frases al respecto. Pero las cosas no pararon ahí. Pues al repetirse la escena —sin humedad, es cierto— el 25-IX-1954, en el Ateneo de Fray Bentos, con cierta insospechada superstición referí el episodio de Nueva Palmira. Y en eso desapareció bruscamente la lámina de Olaguer y toda la sala quedó a oscuras. ¿Me perseguía la sombra del pobre militar? Cierto es que todas las supersticiones alcanzan con el tiempo su explicación científica. Ocurrió que en un movimiento nervioso, había pisado el cordón eléctrico, lo que hizo desprender el enchufe. Yo no creo en brujas, pero...).

EXPLICACION ECONOMICA DE LA CONSTRUCCION

El sólo desarrollo de la biografía de D. Manuel Cipriano de Melo, insumiría todo el espacio de que dispongo. Baste decir que fue uno de los personajes más interesantes de nuestro coloniaje, y el más realizador. Expulsado de su Lisboa en plena infancia, estuvo en Río, en Colonia, pasó a Buenos Aires, peleó junto a Andonaegui en la Guerra

Guaranítica, estudió pilotaje en Cádiz, intervino activamente en las tomas españolas de la Colonia (1762 y 1777) contra sus compatriotas, casó con una criolla de la tan discutida ciudad, fue el precursor de nuestra Aduana, se le designó teniente comandante del resguardo montevideano, persiguió a contrabandistas y matreros, fue perseguido y preso en varias oportunidades, construyó las casas de mayor importancia en nuestra ciudad, fundó la Casa de Comedias, tuvo una alhóndiga en la actual plaza de Cagancha, intervino en la reconquista de Buenso Aires cuando las invasiones inglesas y falleció en pleno Sitio de Montevideo (*1813*). *Quien desee conocer los* detalles de su curiosa personalidad, puede leer el artículo que he escrito en el Boletín Histórico del Estado Mayor del Ejército (Nos. 75-76, 1958).

Me limitaré a pocas palabras sobre mi tesis de carácter económico. Además de sus actividades oficiales, D. Manuel Cipriano sostuvo empresas particulares de orden marítimo. Ello fue lo que le trajo aparejadas las prisiones. Lo absolvió el Rey, sí, en 1790, pero le prohibió terminantemente, a él y a doña Ana Joaquina, su mujer, todo comercio particular de carácter naviero. Un hombre de tan extraordinaria capacidad de acción, no podía quedar paralizado. Y sus capitales tenían que movilizarse. ¿Qué mejor que acatar la orden de Olaguer y construir el teatro? Aunque pensara dejar sus bienes para los pobres. No se debe olvidar otro motivo, entre teatral y económico. Desde 1792, Buenos Aires se quedó sin su teatro de la Ranchería, debido a un incendio, y los actores necesitaban trabajo. Por otra parte, son los mismos cómicos de la Ranchería los que firmaron aquí un contrato teatral, que los obligó de 1794 a 1797.

DESCRIPCIÓN DEL COLISEO

Según documento que me ha proporcionado D. Flavio A. García, el teatro abrió sus puertas con compañía estable, el 8 de diciembre de 1793. Antes pudo muy bien haber habido una inauguración con aficionados nuestros, dirigidos por un andaluz que se avecindaba en el barrio del Fuerte de S. José, según De-María. Creo innecesario transcribir la descripción de la sala que dejó este viejo cronista, pues está a mano de todos la edición moderna de "Montevideo Antiguo". En cambio, por su amenidad, considero útil desenterrar la descripción desconocida que ha trazado la pluma salada de Daniel Muñoz ("Sansón Carrasco"): "Qué fuera aquel teatro —dice— entonces llamado *de la comedia*, es cosa que ya presumirá el lector dados los elementos con que se contaba para una obra de tal magnitud. Bastará decir que los arquitectos no acertaron jamás a techar el edificio de pared a pared, como que les serían desconocidos los secretos de *estribos* y *llaves* que hoy se acostumbran (Muñoz escribe en 1880) para trabar los tirantes; pero no por eso cejaron en la obra, y, antes bien le dieron feliz término y remate apuntalando el techo con dos vigas perpendiculares que sujetaban la que servía de espinazo al costillar de tirantillos y alfajías que soportaban la cubierta. La una de las vigas nacía en el fondo del proscenio, y la otra en el arranque de la platea, de manera que quedaba el salón despejado. Pero a poco andar sucedió un percance que los ingenieros no habían

previsto y fue que siendo muy grande la distancia que entre viga y viga mediaba, comenzó a ceder el lomo del techo... Ante semejante amenaza empezó el público a escamarse y entonces don Cipriano de Melo que veía desierta su barraca se decidió a poner pronto remedio al mal... Consultados los arquitectos resolvieron éstos que no había para qué titubear, pues todo era cuestión de una viga más injertada al centro a guisa de punta. —...(De Melo) ... dejó colocar la viga que se eligió de lapacho, por ser madera a prueba de carcoma y de polilla, y como *no se trataba de un adorno, sino de un sostén*, no hubo para qué gastar tiempo en pulimentos y barnices. — ...El techo que a fuerza de ceder parecía, hasta entonces, el lomo de estos caballos que montados desde muy tiernos quedan sillones, quedó transformado de la noche a la mañana en lomo de mancarrón cacunda, con aquella giba que el injerto de viga le hizo salir en el medio del espinazo. Quedó, pues, el teatro armado en fragata con su tres mástiles al *centro* y *sus respectivas* cofas representadas por unos armazones de madera que hacían de araña para iluminar la sala. Consistían las tales arañas en unos aros de madera, armados de pequeños cilindros de lata que desempeñaban el oficio de candeleros y estaban esos aros ensartados en las vigas, de manera que subían o bajaban según se aflojase o tirase de un cordel pasado por una roldana que del techo pendía. Empleábase para el alumbrado velas de sebo que duraban de un acto al otro, así es que en los intermedios había que arriar las arañas para mudar el velamen y en seguida se izaban de nuevo, con gran contento de galanes y doncellas que apenas se vislumbraban entre la penumbra en que quedaba el teatro por la sobra de pabilo y la falta de sebo. *Los palos, las roldanas*, las cuerdas y las maniobras para bajar y subir las velas, daban al teatro cierto aspecto de buque y no fue a humo de pajas que dije que aquello parecía una fragata, pues fueron los marinos españoles que así la bautizaron y tan arraigado quedó el nombre entre ellos, que jamás decían: vamos al teatro, sino: vamos a la fragata. (1).

Bajo el techo descrito con tanta gracia por Muñoz y sobre piso de ladrillo, se elevaban dos filas de palcos, además de la cazuela. Se destacaban, como modernos "avant scene", los palcos del gobernador y del juez de fiestas. Lo que llamamos platea, lunetas de entonces, no pasaban *de ser unos rústicos bancos*, que apenas llegaron a 14 en el inventario de 1814. Como en los viejos teatros españoles y argentinos, detrás de las lunetas tomaban ubicación de pie, los que pagaban menos. En cambio, la cazuela era lugar severamente reservado para las damas. El proscenio era tan pequeño que ya andado el siglo XIX tuvieron que utilizar un palco, como ampliación, para poder representar el "Kean" de Dumas. El telón, hecho en Europa, y que duró muchos años, de tipo neo - clásico, tenía pintado un Parnaso con sus musas y su Pegaso, y en un templete la siguiente inscripción: "Canendo et ridendo corrigo mores" (cantando y riendo, corrijo las costumbres).

---

(1) Por consejo del firmante, el destacado artista Sr. Guillermo Bazzoni dió al techo de la Casa de Comedias que pintara para este Almanaque, algo de la irregularidad descripta por Daniel Muñoz.

Dos puertas de escasa altura, "unas puertecitas que obligaban al concurrente a clavar la barba en el pecho al penetrar en un vestíbulo de circo", como dice Acevedo Díaz, y tres ventanas en la parte superior, con otra puertecita de cazuela y la ventanilla del boletero, componían las aberturas del frente.

LAS TRES EPOCAS TEATRALES DEL SOLAR

Con todos sus inconvenientes, aquello fue la primera cátedra y no sólo de lo teatral. Como es imposible seguir toda la trayectoria artística, cabe apenas referir algunos hechos y anécdotas. Una de ellas, a los pocos meses de la inauguración, el 27 de julio de 1794. Ocurrió que uno de los alcaldes —en tensión, como todos, frente a Olaguer— quiso obligar al sargento José Bergaña a que diera órdenes a un centinela para que permitiera colocar —no obstante la absoluta división de sexos— dos sillas entre la cazuela y el palco del Cabildo, con el fin de que tomaran asiento don Feliciano Chiclana y un amigo. Bergaña sostuvo que no podía ir contra las órdenes recibidas. Entra en el litigio el ayudante don Juan de Fraga, y luego de una discusión posiblemente violentísima, que vaya si habrá causado alboroto, accedió a lo solicitado por el alcalde. Para dar una idea de lo serio de la discusión, basta destacar que recién en 1860, a cuatro años de la inauguración del Solís, hubieron damas que se atrevieron a sentarse en la platea del nuevo teatro.

Del mismo año 1794, data un precioso contrato teatral entre la compañía proveniente, como se ha dicho, de la Ranchería, y el empresario D. Benito Abreu. Cipriano de Melo tuvo que estampar su firma "por no saber firmar" varios de los cómicos. Se trata de una verdadera cooperativa, con cláusulas inteligentemente logradas. Tiene interés la lista de los actores: Andrés Vidal, Juan A. Carcamo, Antonio Ambrona, Matías Orrias, Nicolás Gallinal, Antonio Más, Domingo Salazar, Andrés Moreno, Manuel Altamira, Juan Maciel, Cayetano Izquierdo, León de Guevara, Pedro Pérez, Juan Toscano, José Corral, Ana Carrero, Juana Ibaita, Gabriela Vázquez, Justa de Córdoba Miralles, Micaela García, Juana Pizarro, María M. Rodríguez.

Frente a ellos, el pueblo montevideano conoció a un Lope de Vega y a un Shakespeare anónimos. Se daban las obras, sin referencia de naturaleza alguna a los autores. No hubo prensa hasta 1807, durante las invasiones inglesas, pero la sala de D. Cipriano quedó convertida entonces en casa de remates. Cuando muchos años después aparecen periódicos, todavía el anonimato continúa. De ahí que los lectores solicitaran que se escribiera sobre el teatro. Había una evidente exigencia de crítica. (2).

Con todos sus defectos naturales, la Casa de Comedias provocó en la masa un verdadero misticismo por lo teatral. Sólo ello puede explicar que en 1840 se iniciara el movimiento que daría, 16 años después, el mejor teatro suramericano para la época: el Solís. La competencia des-

(2) Los dos criollos máximos que pisaron el escenario, fueron el gran Juan Casacuberta, formado en Montevideo, y la conocida Trinidad Guevara, nacida en el Carmelo, según lo ha demostrado el Sr. Julio Silva Valdés.

ventajosa que le iba a hacer éste, obligó al entonces propietario de la vieja sala —que ya se había llamado teatro Nacional y teatro del Comercio—, el portugués D. Joao da *Silva* Figueira, a hacerle serias reparaciones. Ya cuando lo había adquirido al Estado, en 1843, se vió precisado a reformarlo y a quitarle los *mástiles navieros*. Pero *en* 1855, la *cosa* fue en serio, especialmente en materia de higienización. Además se derribó la parte superior del frente y se colocó un balcón, para dar desahogo a las *cazuleras*. Y al *reabrirlo* se oficializó la designación de teatro de San Felipe y Santiago. Hubo adictos de D. Joao, tan atados a la tradición, que no quisieron pisar el Solís. Especialmente una hermana del Gral. Eugenio Garzón, que acompañó a Artigas en el Exodo, negó su concurrencia —según me *cuenta* el *amigo* D. Simón Lucuix— porque bautizaron a la nueva sala con el nombre de aquel personaje "cejudo"...

Finalmente, la piqueta terminó con la construcción en 1878. Su entonces propietario, *D. Juan Henriquez* Figueira, sobrino del anterior y padre del ilustre Pedagogo que enseñó a leer a nuestra generación y a tantas más, había resuelto construir en el lugar un *nuevo* San Felipe, *que* se inauguró con bombos y platillos, pero con desajustada compañía —de la que se salvó el famoso "tuerto" Carmona—, el 1º de mayo de 1880. *Preciosa construcción*, centro artístico de nuestros padres, en las épocas iniciales de *La Verbena* y *La Gran Vía*, que subsistió hasta 1907, en que los señores Ortíz de Taranco procedieron a demolerlo para levantar su palacio, hoy sede, como dije, del M. I. P. Hace años vengo proponiendo que allí se coloque una placa, con esta sencilla leyenda: *Aquí nació nuestra inquietud teatral.*

• • •

EXCENTRICIDADES DE LA MODA. — Ha dicho Francis de Miomandre: "La moda es la máscara innumerable de la vida". Cada época, por parangonar un dicho anónimo, ha sufrido más o menos sus imperiosas ridiculeces. Las del siglo XVIII, en lo tocante a peinados y sombreros femeninos, parecen haber llegado al colmo. Cuenta Nicolay los nombres con que se designaban diferentes peinados: de velador, de cómoda, de gallina mojada, de perro loco, de pufos de sentimiento. Sobre este último cuenta que la duquesa de Chartres se paseaba en 1774 con un pufo inmenso en el que se veían: una muñeca que figuraba a su hijo en brazos de su nodriza, un loro que picoteaba una cereza, un negrito, y una cantidad de objetos diversos que habrían bastado para adornar un aparador de salón.

Una Gaceta de la época de Luis XVI, nos brinda, en una especie de crónica social, un panorama de lo que deben haber sido aquellas modas y sus ridículos nombres:

"La Señorita Duthé se presentó en la Opera con un vestido de "suspiros ahogados", adornado con "pesares superfluos", con un punto de "perfecto candor" en el centro, cintas "atenciones marcadas", zapatos "cabellos de reina" bordados de diamantes en "golpes pérfidos". Ostentaba un peinado de "sentimientos firmes" con un gorro guarnecido de "plumas veleidosas" y cintas de "ojo abatido", y llevaba en el cuello un gato de color de "indigente recién llegado", en los hombros una médicis puesta a lo decente, y en el pecho un manguito de "agitación momentánea".

Influencia de las

PRADERAS

en la formación de la carne

• Por el Ing. ENRIQUE WINTERHALTER

Intensificar la producción ganadera de haciendas de calidad es en primer término un problema de orden alimenticio. En efecto, las distintas manifestaciones productivas dependen del material hereditario de que se dispone, de la alimentación que se le proporciona a los animales y del control sanitario de las diversas enfermedades. En materia zootécnica y sanitaria se ha progresado mucho, pero queda aún por solucionar el aspecto bromatológico fundamental para obtener altos resultados.

Por más que se perfeccionen las prácticas de selección, mestizaje, cría, etc., las producciones llegarán a un límite determinado, impuesto por las condiciones naturales del medio-ambiente. La intensidad y resultados económicos de las mismas, admitiendo un alto grado de perfeccionamiento zootécnico, no podrán sobrepasar ese límite si no van acompañados de un adecuado nivel alimenticio que permite al material hereditario disponible exteriorizar con todo su poder sus condiciones de productividad.

Cuanto más se avance en materia zootécnica, más adelante debe irse en el aspecto bromatológico, dado que en el caso contrario el paciente trabajo selectivo al cual tanta atención han prestado nuestros hacendados, no reditúa totalmente los beneficios que se podrían obtener del mismo

En materia zootécnica no se han escatimado esfuerzos para lograr un perfeccionamiento que ya poseen muchas de nuestras haciendas generales, pero sí, se ha descuidado el aspecto bromatológico, verdadero regulador en el momento actual de los rendimientos económicos y es así como las producciones se mantienen estacionarias en cantidad, calidad e intensidad. Estamos en una nueva evolución y ésta es la de pasar con un alto nivel genético de un régimen extensivo a otro más extensivo, buscando la fórmula económica de transición que permita intensificar las producciones, acelerar sus ciclos evolutivos, y lograr un mayor rendimiento por unidad de superficie y con ello un más elevado beneficio económico de los capitales invertidos en la industria ganadera.

La norma generalizada de invernе de novillos ha consistido hasta el presente, en destinar los peores campos a la cría de ganado reservando aquellos que reunen mejores condiciones de suelo y pastura, a la preparación final de las haciendas con destino a la venta. En el mejor de los casos se ha reforzado esta últi-

ma etapa *recurriendo a la* utilización de avenales para acelerar el proceso de engorde de animales ya hechos.

La orientación seguida ha sido hasta *el momento buena, teniendo* en cuenta el régimen alimenticio bajo, de que disponen nuestras haciendas como consecuencia del sistema extensivo de explotación y del poco estímulo que han tenido las producciones precoces por parte de la demanda que no ha *fomentado* con precios los esfuerzos que se han realizado en tal sentido. El alto nivel genético de nuestras haciendas, la necesidad imperiosa de intensificar la producción, los elevados costos unitarios, el alto valor de las tierras, su alta rentabilidad, la escasez de mano de obra, su cara prestación de servicios, los impuestos, etc., obligan a buscar fórmulas más intensivas contemplando su aspecto *compensatorio desde* el punto de vista económico. La finalidad antes mencionada se intentará lograr sobre la base de acortar el ciclo de evolución en la preparación de los animales, en mejorar su calidad carnicera, permitiendo la total manifestación de sus condiciones y en aumentar la dotación por unidad de superficie.

No es ilógico pensar aún, que día llegará, en que los esfuerzos que se hagan hoy en la materia, se verán compensados aún con mejores precios que estimularán las producciones de mayor calidad.

Analicemos a grandes rasgos, las distintas crisis porque atraviesan los novillos desde su nacimiento hasta el momento en que están preparados *para su venta, con ánimo de intentar* su eliminación, como medio de acercarnos a la finalidad deseada.

Nacidos los terneros a fines de invierno o principio de primavera, ya las *condiciones naturales* de la estación aseguran un buen desarrollo en nuestros sistemas extensivos de explotación. Durante toda la primavera no se presentan mayores problemas en la mayoría de los años, donde la presencia de pasturas nuevas, de tréboles naturales, de lluvias abundantes y ambiente cálido, hacen que la producción de leche vaya en aumento y el ternero adelante rápidamente.

Siempre siguiendo con la explotación a campo, se nos aproxima un primer período de crisis, el verano, que por la escasez de las lluvias, tanto el verde como las pasturas decaen, las aguadas se vuelven en muchos casos malas e infecciosas, y de inmediato se refleja este complejo de factores en el estado de los animales. Muchos campos gozan de un privilegio para esta estación, que está representado por los campos de costas y partes bajas que por el peligro de crecientes no han sido casi pastoreados y en esta época es el momento de aprovecharlos al máximo. En estos casos no hay problema; y en aquellos campos de donde no se disponga de estas condiciones naturales, debemos tener la precaución con tiempo suficiente de dejar potreros reservados, completamente vacíos, en los cuales iremos echando las vacas con terneros machos que se vayan apartando de los rodeos de cría, a medida que el estado de los potreros nos vaya indicando. En la generalidad de los casos podemos decir que en esta forma nos vamos hasta fines del otoño, en que a no ser en años de una modalidad muy extrema, llegamos con los terneros *en perfectas condiciones*.

Entramos así al invierno, que sindicamos como la estación más desfavorable para el método que estamos aplicando. Aquí sí, en la mayo-

ría de nuestros campos la vegetación prácticamente se detiene, y es el período que más sufren las haciendas, donde consumen gran parte de lo que habían acumulado, y en que ya por los meses que han pasado desde la parición, muchas de las vacas se han secado.

Así es como el ternero al verse privado de buena alimentación, castigado por el frío, y demás contingencias climáticas, se detiene en su desarrollo, y casi siempre va para atrás.

Tendríamos dos soluciones para paliar estos inconvenientes, siempre sin entrar a la pradera artificial; en establecimientos que con espíritu progresista hayan encarado la producción de semillas de plantas forrajeras, el mejoramiento de campo natural, efectuado mediante siembras y fertilizaciones adecuadas, será una de las maneras de subsanar la referida crisis; y la otra, que es la más general, es recurrir a los potreros abrigados natural o artificialmente, los cuales hayan sido aliviados para que dispongan de abundantes pasturas.

A fines de esta estación y entrada de la primavera estamos con toda la producción con un año de edad más o menos. Por otra parte, se ha empleado *el sistema de crianza a campo*, que es sin duda el más económico.

De aquí para adelante se debe de seguir con las praderas artificiales, que son las que nos van a hacer ganar más de un año en la terminación de los novillos, con todas las ventajas tanto particulares, como nacionales que trae aparejado este acortamiento del ciclo en la producción de carne.

En la formación de las mezclas se debe tener muy en cuenta la modalidad de crecimiento de los distintos componentes que la integran, puesto que debemos proporcionar a los animales una continuidad en la alimentación durante todo el tiempo que se necesite para su preparación.

Mezclas de Rye Grass y Alfalfa; Alfalfa, Rye Grass y Lotus; Festuca y Lotus; Dactylis, Festuca, Trébol Subterráneo y Trébol Rojo; Rye Grass, Trébol Rojo y Subterráneo para citar algunas, constituyen praderas que queriéndolas reforzar con un sorgo en la estación estival para *mayor seguridad*, nos aseguran una producción anual de pastos alimenticios y ricos en todos los elementos necesarios.

La fertilización adecuada, siguiendo las normas técnicas, previo análisis de las tierras, es complementaria del mayor rendimiento de las áreas explotadas, y compensatoria de los esfuerzos a que se ve realizado el suelo.

El pastoreo dirigido, las deyecciones de los animales, la presencia de las leguminosas y el agregado de los abonos, forman un complejo que eleva de continuo la fertilidad del suelo y nos garantizan para un futuro, cosechas abundantes ya sea de cereales, leche, carne o lana.

Con el método de crianza y alimentación descripto anteriormente y donde no se haya descuidado el aspecto sanitario, llegaremos a los dos años de edad con los novillos en muy buen estado y prontos para la venta quedando como es lógico, un pequeño porcentaje que demorará unos meses más para lograr las condiciones exigidas.

Diremos una vez más, que en materia de producción de carne, formar praderas o mejorar las existentes, es crear más riqueza y cooperar al bienestar del País, fortaleciéndolo económica y socialmente.

Dos Poemas de Líber Falco

LO INASIBLE

Qué me dió Dios para gastar,
qué?, que no entiendo.

Esta alegría, esta tristeza,
dadme para gastarla
un mar.
Dadme la vida padre, tú,
dadme la muerte.
Dadme el tiempo ido
y dadme el que vendrá.

Dadme cantar y cantando
verterme como un río,
por esas calles
hacia el mar.

DESPEDIDA

A mis compañeros y compañeras de
corrección de talleres del diario "Acción".

La vida es como un trompo, compañeros.
La vida gira como todo gira,
y tiene colores como los del cielo.
La vida es un juguete, compañeros.

A trabajar jugamos muchos años,
a estar tristes o alegres mucho tiempo.
La vida es lo poco y lo mucho que tenemos;
la moneda del pobre, compañeros.

A gastarla jugamos muchos años
entre risas, trabajos y canciones.
Así vivimos días y compartimos noches.
Mas, se acerca el invierno que esperó tantos años.

Cuando el Sol se levanta despertando la vida
y penetra humedades y delirios nocturnos,
cómo quisiera, de nuevo, estar junto a vosotros
con mi antigua moneda brillando entre las manos!

Mas, se acerca el invierno que esperó tantos años.
Adiós, adiós, adiós, os saluda un hermano
que gastó su moneda de un tiempo ya pasado.
Adiós, ya se acerca el invierno que esperó tantos años.

LA HUERTA FAMILIAR

Desde Artigas a nuestros días

• Por JUAN EDMUNDO MILLER

INTRODUCCION

BAJO el mismo título de esta reseña escribimos para el ALMANAQUE del Banco de Seguros del Estado (ediciones 1957 y 1958). Estábamos y estamos convencidos de que, como en las siembras, siempre hay que recomenzar. Por eso recapitulamos sobre este trascendental problema de las huertas familiares.

HABIA QUE SEMBRAR

¿Cuándo y porqué se inició la cruzada de las huertas?... Durante el tercer trimestre del año 1952, se vivieron —entre nosotros— días de incertidumbre. Una cadena de huelgas empezaba a sacudir los cimientos de nuestra estabilidad institucional y, en su salvaguardia, el gobierno nacional decretó adecuadas medidas extraordinarias. Tal estado de cosas movió a la meditación de muchos sectores sociales y, entre éstos, aparecieron en primer plano las Comisiones de Fomento que son organismos integrados por hombres de buena voluntad que operan con el popularizado slogan de "AYUDAR A GOBERNAR".

El planteamiento fue sencillo. Los actuales "Consejos de Salarios" se dijeron— parecían haber cumplido su ciclo. Debemos crear *"el otro consejo de salarios"*, con una proyección inmediata y mediata. Ese otro consejo de salarios constituía el fomento de la huerta familiar.

Fue el 25 de Noviembre del año 1952 que una Comisión de Fomento, radicada en la Villa de la Unión, armonizando esfuerzos con otra similar de Piedras Blancas, contando con el concurso de otro organismo popular denominado "Unión Nacional por 150.000 viviendas" dictó primero y divulgó después una reglamentación proponiendo la creación de huertas familiares en todas las barriadas del Departamento de Montevideo, estableciendo que "la iniciativa persigue, *primero*: UTILIZAR la huerta familiar para el abaratamiento de la vida de las familias de modesta condición económica; *segundo:* CONTRIBUIR, por vía de la huerta vecinal a un mayor contacto del hombre con la naturaleza, un más acendrado amor a la tierra y un más positivo hábito hogareño; y *tercero:* REALIZAR por el referido conducto de cultivo intensivo, un aporte a la mayor producción, insistentemente reclamada

por el GOBIERNO y la POBLACION de la República".

El movimiento, así concretado para Montevideo, necesitaba un comando. El 23 de diciembre de 1952 se creó la Junta Coordinadora Pro Huertas Vecinales, que se compuso *por delegaciones de organismos públicos y privados*, y, en forma muy especial, por miembros de Comisiones de Fomento. Estos organismos populares, en número superior a 100, actúan en sus respectivas barriadas.

Las divulgaciones en torno a estas simples ideas expuestas en la reglamentación precedente, se plantearon solamente para la capital, pero rápidamente cubrieron todo el perímetro de la República y los ecos encontraron acogida favorable en países hermanos del continente.

CREACION DE VIVEROS

La reglamentación dictada por los iniciadores, el 25 de noviembre de 1952, fue muy previsora. Leemos en el capítulo "Orientaciones generales" que "se promovería, orientaría y estimularía la pequeña huerta para el consumo familiar en los hogares modestos" procurando que cada Comisión de Fomento creara "el pequeño vivero de forestales en los terrenos baldíos que sean cedidos por sus propietarios, directamente a las escuelas del Estado o que fueran ofrecidos a las Comisiones de Fomento que incorporen a sus actividades de progreso social, el fomento de la huerta familiar en sus respectivas jurisdicciones. En estos predios se procurará, asimismo, organizar pequeños viveros de árboles frutales".

Se aconsejó, además, que en la Sede Social de cada Comisión de Fomento —donde exista terreno disponible— "se procurará habilitar espacios para huertas y viveros experimentales conforme a los más adecuados asesoramientos agronómicos que se solicitarán expresamente".

Y, como homenaje permanente a quien fuera elegido como símbolo *(el primer horticultor oriental)* "en algún lugar estratégico de dichos espacios deberá plantarse un IBIRAPITA de Artigas, debiendo rodearse el acto de la plantación de una sencilla ceremonia patriótica".

En mayores o menores grados estos anhelos están en marcha en toda la Nación Oriental. Con respecto a terrenos *baldíos*, mucho se ha avanzado en mérito a una consecuente prédica, ante los propietarios y en forma directa con planteamientos concretos ante las Comunas, exhortándolas a poner al servicio del movimiento de las huertas los terrenos baldíos de propiedad municipal, para crear en ellos almácigos destinados a producir "*materia prima para las huertas*", es decir, mudas *de variedades corrientes para* apresurar lo que ha dado en llamarse "*la vuelta al puchero*", que fue en el pasado, el PLATO DEL PUEBLO, y que hoy día, representa un PLATO DE LUJO.

DE 200 A 5000 HORTELANOS

Durante los primeros meses del año 1953, se actuó con escasos recursos, *facilitados* por los propios animadores. Pero la Intendencia Municipal, midiendo la trascendencia económica, social y cultural de la cruzada, concurrió en auxilio material con una suma de treinta mil pesos anuales, suma ésta que las administraciones sucesivas han seguido otorgando a la Junta Coordinadora Pro Huertas Vecinales. Con ese ali-

ciente se promovió el primer concurso de huertas con *218 inscriptos* en 1953. Del éxito de la cruzada da cuenta la cifra de CINCO MIL inscriptos en el año 1958. Los concursos iniciados en Montevideo se reprodujeron en el interior, en forma frecuentemente espontánea y hoy día no existe un solo Departamento que no estimule con premios en efectivo, *herramientas, abonos, semillas* o plantas, a quienes cultivan su cuadrito de tierra.

Estos concursos cubren todas las capas sociales, sin distingo de ninguna naturaleza. Y se extienden a todos los sectores de la comunidad. Es *así* como el premio puede comprender al mejor niño horticultor, como a la *mejor huerta de una escuela* del Estado o Privada, laica o religiosa, al jubilado o al guardia civil, al obrero o al empleado, a una joven o a un anciano. Se ha entendido que todos pueden trabajar la tierra y que si al jubilado le hace distraer *sus ocios, redituándole* un altísimo interés en producción hogareña, al niño se le enseña a producir y "aprender jugando". Tal lo que se pregona a los padres de niños que asisten a las escuelas granja o rurales o lo que se procura inculcar a los niños y jóvenes de los Clubes Juveniles Agrarios por parte de los organismos competentes.

ALMACIGOS Y REPARTO DE MUDAS

Factor preponderante en el éxito de la cruzada de la huerta familiar lo ha *constituído el reparto de mudas*. Para ello, la Junta Coordinadora Pro Huertas vecinales obtuvo la cesión de dos predios. El uno, en el Centro de Menores Dr. Alvarez Cortés (dependencia del Consejo del Niño), y el otro, en una de las fincas de las Viviendas Huertas Municipales del Camino Sanfuentes. En ambas zonas se crearon almácigos con algunas variedades. Cada predio tiene un área de alrededor de *MIL METROS CUADRADOS* y en ése reducido espacio de tierra, ambos *almácigos producen, anualmente*, no menos de UN MILLON de mudas cada uno, que retoñan vigorosamente más tarde en las huertas familiares.

Estas mudas se reparten gratuitamente en "postas" fijadas de antemano en las diversas barriadas. Los repartos se realizan a los vecinos de *cada zona con el concurso* y el *entusiasmo* creciente de las Comisiones de Fomento.

DOCUMENTANDO LA HORTICULTURA

En un reciente trabajo estadístico que resume el proceso hortícola nacional (tanto en lo familiar como en lo industrial) que fuera elevado al Concejo Departamental de Montevideo, dejamos constancia que "esos dos millones de mudas se reparten a *los* inscriptos en *los* concursos, pero estos inscriptos representan *solamente el 20%* de las *huertas familiares* existentes en el Departamento de Montevideo". "...El 80% restante se provee directamente, comprando sus semillas y sus mudas en los viveros particulares o en las propias ferias, donde, según testimonio *del ex Intendente Agrimensor* Don Germán Barbato, en el año 1953 comprobó que se vendían por domingo en dichas ferias, por un valor de

TRES MIL PESOS de mudas. Como las huertas han aumentado, puede calcularse que la venta, en esta fecha, no baja de VEINTE MIL PESOS MENSUALES".

Se ha estimado que cada hogar de huertas inscripta "redondea un promedio de doscientos cincuenta metros cuadrados (250 m2) de cultivo, por lo cual, por esta vía, tenemos 12 hectáreas y media. Y siendo las huertas familiares del Departamento de Montevideo, (inscriptas y no inscriptas) unas 25.000 el número de hectáreas ascendería a sesenta y dos y media. Si calculamos que cada huerta produce un equivalente de cincuenta a cien pesos por mes, para el consumo hogareño, tendríamos que "*este otro consejo de salarios*" está rindiendo anualmente, en esas 25.000 huertas familiares montevideanas, una cifra millonaria que no sub-estimará ningún estadista del Orbe.

¿POR QUE SOY HUERTISTA?

Los millares de personas que militan en éste, cada vez más agrandado ejército de paz, pueden responder a la pregunta, cada uno a su manera, pero todos coincidirán en algo que nos vincula y hermana: el amor a la tierra. Existe en todos, naturalmente, el anhelo de abaratar la vida, fomentando el trabajo, virtud que debe asignarse a la huerta familiar. Existe en todos el anhelo *de contribuir a una mayor producción*, alentando el esfuerzo que, en *este sentido*, realicen Escuelas o Liceos, Comisarías o Escuelas Industriales, *Comisiones* de Fomento ó, simplemente, el ciudadano. Pero el amor a la tierra y la vuelta a la tierra, debe colocarse en primer plano. Muchos han nacido en la Ciudad y poco ha sido su contacto con la tierra. Pero a poco que se les abra la página de la *naturaleza-tierra*, leen en ella el más hermoso de los poemas.

En lo personal, escribí una confesión en el Prefacio de mi libro "Cortando Campo" (ed. 20-XI-947) explicando allí al lector que "NATIVO CAMPESINO, SIENTO Y AMO EL CAMPO. LA CIUDAD BARULLENTA ES MI OBLIGADO *CUARTEL DE OPERACIONES* PERO SI BIEN EN CUERPO ANDO POR *SUS CALLES*, EN MENTE Y EN ESPIRITU HE VIVIDO ETERNAMENTE EN LA CAMPAÑA".

Soy huertista, pues, porque al compartir la noble lucha patriótica de tantos hombres, mujeres y niños entusiastas, me siento transportado a mi niñez campesina al poder hablar *todos los días* de la tierra fecundada por el brazo del hombre. Y *porque este* tipo de "*colonización*" obrará el milagro de abrir horizontes rosados para nuestra campaña despoblada, con habitantes bien alimentados por la producción de la tierra, económicamente bien dotados por la industrialización y comercialización del excedente.

Y si ayer dejé un testimonio en las páginas de uno de mis libros, hoy dejo otro en este ALMANAQUE DEL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO, afirmando que yo tuve una niñez campesina muy feliz y ansío esa misma felicidad para todos *los niños orientales*

La huerta familiar es una mano extendida hacia esa *felicidad*, siempre que a esa mano se le selle con el beso bendito de una herramienta de labranza.

CULTIVOS

asociados

• *Por el Ing. Agr. CARLOS Ma. BOSCH SIENRA*

CULTIVOS *asociados*, son aquellos que se efectúan, mediante el proceso de siembras combinadas de distintas familias botánicas o especies vegetales, tendientes a la obtención de una finalidad común o complementaria. Su aplicación en agricultura *forrajera* tiene por objeto la alimentación abundante y balanceada de las distintas especies animales, con los consiguientes beneficios de orden productivo y económico.

A partir del año 1951, frente a la escasa rentabilidad de la ganadería en comparación con otros regímenes de explotación del suelo, técnicos y productores uruguayos se lanzaron febrilmente a aplicar prácticas modernas de forrajicultura, consistentes en la asociación, mediante las siembras combinadas, de dos extensas familias botánicas: leguminosas y gramíneas. La referida asociación, *realizada en suelos debidamente* estudiados y fertilizados de acuerdo a sus necesidades y deficiencias, ha permitido la obtención de producciones precoces, ha aumentado las dotaciones hectárea y ha incrementado las distintas producciones animales, dando una demostración fehaciente de la influencia de la correcta alimentación, aplicada a haciendas de elevado valor genético.

Lamentablemente, el costo de la realización de asociaciones, ha constituído un factor limitante decisivo, *para que las mencionadas ejecuciones* no hayan tomado la adecuada generalización, que corresponde a un país como el nuestro, cuyas fuentes de riqueza están radicadas fundamentalmente en la industria agropecuaria. El referido costo deriva del alto precio de semillas, fertilizantes, mano de obra, etc.

Compenetrado el estado de la necesidad de establecer praderas, como medio de intensificar los índices productivos de nuestra ganadería, ha recurrido en los últimos años al expediente de subsidiar, por montos significativos, las semillas de forrajeras y fertilizantes, con el ánimo de abatir *dichos costos*, cooperando de esta manera a una mayor extensión del movimiento auspiciosamente iniciado. Pero aún así, éstos obligan a una importante inversión hectárea, hoy día del orden no inferior a los $ 130.00, para las ejecuciones *más sencillas en la materia.*

La elevada inversión requerida para el establecimiento directo de praderas semi-permanentes o permanentes y la necesidad de las mismas en nuestro medio rural, hizo que el Banco de la República, creara una fórmula de crédito-específica para praderas recogiendo el anteproyecto formulado por la Comisión Pro Millón de Hectáreas de Leguminosas designada por Resolución Ministerial de fecha 20 de Noviembre de 1956.

La referida fórmula, que otorga a los productores hasta $ 20.000 pa-

ra la realización de praderas de leguminosas, al interés del 5½ al 6% y cuyos plazos de amortización abarcan hasta 5 años, ha eliminado el factor inversión, como limitante de la generalización de estas modernas prácticas.

En efecto, la mencionada fórmula de crédito, pone a disposición del productor, los medios que permiten encarar la ejecución de praderas y su liberalidad en materia de intereses y plazos de amortización, aseguran el cumplimiento de las obligaciones contraídas.

Encararemos a continuación, a grandes rasgos, un procedimiento tendiente al establecimiento de praderas de bajo costo, que sobre la base de los resultados obtenidos con el mismo en el país, faculta la ejecución de praderas más económicas y rentables. El mismo consiste en la asociación de cultivos de leguminosas y/o gramíneas con cereales u oleaginosas, mediante la siembra simultánea y combinada, con la finalidad de que al mismo tiempo que se establece una pradera con las primeras se obtenga una cosecha de las segundas. El objetivo fundamental que se persigue con el método, *es la pradera*, el secundario, la cosecha de cereales u oleaginosas.

La siembra simultánea y el valor de la cosecha que se obtiene constituyen factores del abatimiento del costo de las praderas, que es en este caso, la finalidad común que se persigue con la asociación de los cultivos.

No quiero dejar de referirme al éxito obtenido en muchas zonas del país tales como Soriano, Colonia, Río Negro, Paysandú, Florida, etc. con la aplicación de esta técnica, que no es nueva en nuestro medio, pero sí no común.

Progresistas hacendados y agricultores de los referidos departamentos han encarado el establecimiento de praderas de leguminosas y asociaciones de éstas con gramíneas, mediante el procedimiento de siembras combinadas de las mismas con trigo y lino; y hoy día constituyen prácticamente el sistema que aplican para obtener la intensificación de sus producciones en forma económica. Más bajos costos de los cultivos asociados y mayores rendimientos de los cereales u oleaginosos, constituyen el acicate de su ejecución.

La limitación del espacio hace que entre someramente a considerar las ventajas de otro orden que el económico, que derivan de los cultivos asociados implantando praderas de leguminosas.

Prescindiré de la influencia de la alfalfa, lotus o tréboles, etc., en asociaciones con gramíneas, como factores de la intensificación de la producción ganadera. Conocidos son ya los resultados obtenidos en la materia en nuestro medio y países de técnicas adelantadas, que nos deben servir de ejemplo para proseguir con fe en la obra emprendida.

Consideraremos la influencia en la fertilidad del suelo de los cultivos asociados al implantar leguminosas y sus consecuencias en la agricultura cerealera.

Extensas zonas del país han sido y son sometidas a una agricultura cerealera de carácter extensivo, que ha traído y trae como consecuencia una declinación de la fertilidad del suelo. En efecto la agricultura se ha efectuado monoculturalmente, sin las adecuadas rotaciones, a lo más se ha recurrido al barbecho y a la realización de rotaciones, empleando distintas clases de gramíneas u oleaginosos, pero han faltado siempre en ellos, salvo honrosas excep-

ciones, las leguminosas, familia botánica que modifica la estructura del suelo y eleva su fertilidad, base de los mejores rendimientos económicos de las explotaciones. Además, se ha realizado la agricultura cerealera sin utilización de fertilizantes, elementos restitutivos, conjuntamente con las leguminosas, de la fertilidad que se agota por la continua esquilmación a que se somete el suelo por el proceso de las cosechas. Es que en nuestro medio se ha hecho costumbre considerar al mismo como dotado de reservas inagotables de riqueza, de las cuales carece en la mayoría de los casos.

Esa agricultura técnicamente mal realizada, de oportunidad, sin vistas al futuro, egoís'a, va a traer aparejado, de no modificarse los métodos y ya ha tenido como consecuencia en algunos casos, el empobrecimiento de los suelos aptos del país, con nefastas resultantes nacionales.

La extensión y generalización de cultivos asociados implantando leguminosas permitirá en las zonas agrícolas el establecimiento económico de una rotación técnica y racional, facultará la alternación de la ganadería y la agricultura, elevará la fertilidad del suelo, diversificará las producciones de los establecimientos rurales, incrementará e intensificará la producción ganadera, y hará, que al volverse a la agricultura esos campos, se obtengan de ellos mayores rendimientos en las cosechas.

Financiar los cultivos asociados con la Fórmula de Crédito Nº 5 de Fomento Agropecuario del Banco de la República, es una manera práctica y económica que permitirá a todo productor la realización de praderas, con un costo aproximado a los $ 100.00 por Há. con largos plazos de amortización y bajos intereses.

El éxito de las praderas constituye ya una realidad nacional; en efecto, los trabajos realizados en el corto plazo de 6 años han servido para sindicar los mejores métodos de ejecución, las especies vegetales de conveniente utilización, los fertilizantes a aplicar, los regimenes de pastoreo convenientes, la posible duración de las praderas, su adecuado manejo, su rendimiento en la alimentación, la posibilidad de obtención de producciones precoces, el incremento productivo que aparejan en los establecimientos rurales, dando una demostración palmaria de las posibilidades que ofrece una ganadería adelantada, en materia de selección, al pasar de los procesos extensivos de explotación a los intensivos.

No obstante lo realizado por la esfera privada y oficial queda aún mucho que hacer y perfeccionar, hemos dado recién los primeros pasos en la materia, en medio del excepticismo de muchos; es necesaria la divulgación de lo efectuado, aplicar más esfuerzos, más trabajo, más capitales, en la seguridad que las praderas constituirán un factor de la transformación económica y social del país.

El rey de Asiria Sardanápalo, que ha pasado a la historia como prototipo de príncipe vicioso, hizo grabar en sus ciudades la siguiente inscripción: "Pasajero, oye el consejo de Sardanápalo, fundador de ciudades: Come, bebe, goza; lo demás es nada".

Elaboración de
QUESOS MAGROS

• Por el Ing. Agr. H. P. TOMEO IBARRA

EL aprovechamiento eficiente de la leche desnatada constituye un problema tanto en la gran industria, *como en la pequeña granja.*

Teniendo en cuenta que en la gran industria se puede ir a la elaboración de caseína, para valorizar esta leche y que en la pequeña granja no es posible dicha elaboración, se nos ocurre poner al alcance de ese pequeño industrial algunos procedimientos de elaboración de quesos a base de leche descremada, que resultan de fácil realización y seguramente de buen rendimiento económico.

Los quesos elaborados con esta leche pueden ser de dos tipos: blandos o duros.

Los quesos bandos son de consumo rápido, pudiendo ser elaborados por granjas que estén próximas a los centros poblados en los cuales se realizarán rápidamente su venta.

Para la elaboración de este tipo de queso existen varias fórmulas que a continuación detallamos.

FRANCES BLANCO.

Lo general es elaborarlo con leche descremada, aunque también puede hacerse con leche entera.

Para su elaboración se calienta la leche a 25 grados. Llegada a esta temperatura se miden 5 cc. de cuajo para cada 10 lts. de leche. Este cuajo se disuelve en unos 50 cc. de agua y se agrega a la leche en forma de chorro muy fino, manteniendo la leche en continua agitación. Se deja en reposo, tratando de conservar la temperatura, hasta que se produzca la coagulación (unos 15 minutos).

Una vez coagulada, se coloca en moldes de 20 cms. de diámetro por 7 cms. de alto, con agujeros para que se escurra el suero.

Se dejan en los moldes durante 24 horas, pudiendo en ese tiempo darles una o dos vueltas para ayudar el desuere.

Terminado el desuere, se espolvorean ambas caras con sal, para darle sabrosidad o de lo contrario, se amasan, agregándoles una pequeña cantidad de crema.

Finalmente se moldean en forma de panes de manteca y se envuelven en papel impermeable, estando ya prontos para el consumo.

Su conservación es muy limitada, no debiendo pasar de 48 horas, salvo que puedan conservarse en frío, en cuyo caso podría prolongarse algo más.

QUESO BLANCO.

Su fabricación es frecuente, aun en las centrales de lechería para valorizar así la leche descremada.

Para su elaboración la leche se

deposita en grandes tinas y se calienta a 25 grados. En este caso la coagulación es lenta y por lo tanto se agrega solamente 1 cc. de cuajo por cada 10 lts. de leche y siempre en la forma indicada para el queso anterior.

Al cabo de una hora y cuarto a una hora y media el coágulo debe estar firme. Llegado a este punto, con una cuchara de quesero o con una espumadera, se toman trozos de cuajada, paralelos a la superficie, largos y de 2 a 3 cms. de espesor y se llevan a los moldes. Los moldes son de 28 a 30 cms. de diámetro y de 6 a 8 cms. de altura.

Una vez llenados los moldes, se tapan, con una tapa de madera y se dejan sobre una mesa, de preferencia de rejilla, a fin de que se produzca la eliminación del suero.

A las 24 horas están prontos para el consumo, resta únicamente espolvorear sus caras con sal fina.

Como son muy frágiles, conviene tener formas de su tamaño y provistas de fondo, en las cuales se presentan para la venta.

El rendimiento de este queso es de 25 a 30 kilos por cada 100 lts. de leche empleada.

CASERO ESTILO BRIE.

Debe ser elaborado con leche fresca.

La leche se calienta a 25 grados y con las precauciones anteriormente indicadas se agrega 1 cc. de cuajo por cada 20 lts. de leche así la coagulación se produce en el término de 2 a 3 horas.

Una vez obtenida la cuajada firme se extrae con una espumadera y se deposita en molde de 15 a 20 cms. de diámetro por 10 a 12 cms. de alto colocándose sobre una mesa de rejilla, cubierta con un paño de quesos. Se dejan escurrir durante 4 ó 5 horas y se dan vuelta. Una vez consistentes, se quitan del molde y se llevan al estante. En este momento se procede a salarlos por ambas caras y por el canto. Al día siguiente se repite el salado y se da vuelta el queso.

Para el salado se emplea sal fina, limpia y completamente seca.

Se continúan dando vuelta cada 24 horas, limpiando los estantes donde están o si se colocan sobre tablitas, cambiándolas cada 24 horas.

Si la elaboración ha sido bien realizada, a los 10 o 12 días se cubren de una capa de mohos blancos y unos días después aparecen sobre la superficie unas manchas azules y verdosas que poco a poco van cubriendo todo el queso. A los 25 días debe estar totalmente cubierto.

Al mes están maduros y se pueden consumir.

Para la elaboración de quesos duros, a base de leche descremada tenemos las siguientes fórmulas.

QUESO LEYDA.

Es un queso elaborado frecuentemente en Holanda, con la base de leche descremada y con agregado de clavo de olor, comino u otras especias, aunque también puede elaborarse sin esos agregados.

Se calienta la leche a 30 grados y se agrega cuajo para coagular en 50 minutos, o sea 1 cc. de cuajo cada 10 lts. de leche.

Una vez obtenida una cuajada firme, se corta con un cuchillo o con una lira, dejándola reposar durante 15 minutos.

Al cabo de este tiempo, se quita

la mayor parte del suero y se da calor a la cuajada, hasta llegar a 36 grados. En este momento se extrae y se pone en una tela para que escurra el suero.

Cuando ha escurrido lo suficiente, se amasa con 5% de sal, y si se desea agregarle especias, etc. se hace en este momento y a gusto del paladar. Luego se coloca en molde y se prensa por espacio de 10 a 12 horas, teniendo la precaución de darlos vuelta de tanto en tanto y de cada vuelta cambiarle la tela. Al mismo tiempo se va aumentando la presión.

Terminado el prensado, se lleva a los sótanos de maduración, donde deben mantenerse a unos 12 grados de temperatura. Acá se dejan durante un mes, dándolos vuelta frecuentemente y lavándolos si es necesario.

Al mes están prontos para el consumo.

QUESO HARZ.

En este caso la elaboración consta de dos partes: primero preparación de la cuajada y luego la elaboración propiamente dicha.

Conviene primero pasteurizar la leche y luego enfriarla a 38 grados. A *esta temperatura se le agrega* 5% de sueromentento de 70 a 80 grados Dornic de acidez.

El suero fermento se prepara así: se toma leche desnatada, se esteriliza y se enfría a 25 grados, agregándole ahora fermentos lácticos puros. Se mantiene a esa temperatura hasta producirse la coagulación.

La leche para elaborar el queso agregada del suero fermento se mantiene a la temperatura indicada (38 grados), hasta que se produce la coagulación.

Una vez coagulada, se corta con el sable, en trozos de unos 5 x 5 cms. Luego se revuelve con el mismo sable, achicando algo los trozos y obligando el desuere. Para facilitar esto último se eleva poco a poco la temperatura, hasta llegar a 40 ó 42 grados. En este momento tenemos la cuajada pronta y podemos iniciar la elaboración del queso.

Se extrae la cuajada, que se muele una o dos veces y se le agrega 3 a 4% de sal. En Alemania se agrega además 0,5% de bicarbonato y algunas sustancias como, comino, pimienta, etc. para mejor condimentación.

Ahora se lleva a un molde, se prensa ligeramente y por último va a la cámara de maduración, donde se mantiene de dos a tres meses conservando una temperatura de 14 a 18 grados y una humedad de 90%.

QUESOS DE RADEN.

Estos quesos se elaboran en Alemania, en formas que pesan de 15 a 20 kilos. Sus moldes son de 35 a 45 cms. de diámetro por 10 cms. de alto.

Se emplea leche completamente magra o con 0,7% de grasa. Debe ser fresca.

Se *calienta la leche* a 30 grados y se le agrega un colorante para quesos en la proporción de 4 cc. por cada 100 lts. de leche. Luego se agrega el cuajo para coagular en 30 minutos (unos 3 cc. de cuajo cada 10 lts. de leche).

Una vez obtenida la cuajada firme, se corta con la lira y se revuelve lentamente con el sable durante unos 6 minutos. Al cabo de este tiempo se da calor lentamente, y revolviendo siempre se eleva la temperatura hasta 32-34 grados.

Llegado a esta temperatura se agita la cuajada durante 20 - 25 minutos tratando de reducir el grano al tamaño de un grano de maíz. Se da una agitada final y se deja en reposo para que la cuajada se deposite en el fondo del tacho.

Se extrae la cuajada, se lleva al molde y se moldea con una tela de quesero. Ahora va a la prensa, suave al principio y durante un prensado de 24 horas, se dan 7 u 8 vueltas, cambiando la tela y aumentando la presión. En las dos primeras horas, deben darse 3 a 4 veces la vuelta al queso.

Terminado el prensado se llevan al secadero y pasadas las 24 horas se les aplica sal en la cara superior y canto. A las 24 horas se dan vuelta y se repite la operación de salado. Así se continúa varios días, los primeros a diario y luego cada dos días se repite el salado. Al cabo de 8 días deben estar consistentes y pueden llevarse a la sala de maduración donde se conservan con las precauciones corrientes, durante unos cuatro meses que dura su completa maduración.

La sala de maduración debe tener una temperatura no menor de 10 grados en invierno, ni mayor de 16 en verano y la humedad podrá oscilar entre 85 y 95%.

Con 100 lts. de leche magra se obtienen unos 8 a 9 kilos de queso madurado.

A la pregunta: ¿Cuál es su ideal de felicidad terrena?, *del conocido cuestionario que Antoinette Félix-Faure le presentó a Marcel Proust, han contestado algunos de los más celebres escritores contemporáneos. Oigamos sus opiniones:*

FRANCOIS MAURIAC: La coincidencia entre el amor que experimentamos y el que inspiramos.

ALEXANDRE ARNOUX: No ser jamás colmado. Tener un margen de felicidad imaginaria.

HERVE BAZIN: Una eterna infancia, que tuviera la lucidez de la edad madura.

PIERRE BENOIT: Ser amado.

ANDRE BILLY: Escapar del tedio sin ayuda del trabajo.

PAUL CLAUDEL: Darse enteramente.

GEORGES DUHAMEL: Poder trabajar en paz.

MAURICE BEDEL: Conocer.

HENRI BOSCO: Creer.

CLAUDE FARRERE: La paz después de una victoria.

JULES ROY: Escribir. Comprender. Amar.

ANDRE MAUROIS: La soledad entre dos en una hermosa campiña, con un trabajo que me guste y que me sienta capaz de hacer bien.

MARCEL PAGNOL: Mi vida actual.

GERARD BAUER: La serenidad del espíritu.

BLAISE CENDRARS: El paraíso verde de los amores infantiles.

PROBLEMAS *del* TAMBO

• Por el Ing. Agr. CESAR ARTURO

UNA vez más nos ponemos en *contacto con los productores* lecheros del país, y en particular con los que abastecen de leche a la ciudad de Montevideo, a través de la conocida y difundida publicación anual del Banco de Seguros del Estado, que lleva valiosa información técnica y práctica a *todos los* productores del país.

Volvemos a escribir, para señalar la importancia y la trascendencia en la economía de las explotaciones tamberas, de algunos factores: selección del ganado lechero y alimentación del mismo.

SELECCION DEL GANADO LECHERO. Es justo reconocer que en el Uruguay, y en *forma muy especial* dentro de la cuenca que abastece a Montevideo, se ha operado un claro mejoramiento en los ganados que forman la base de los tambos.

Esa ha sido sin duda, una labor intensa y acertada de selección, que al ir eliminando animales inferiores, por tipo y constitución, ha permitido *el avance que* dejamos expresado.

En esta tarea de selección, corresponde poner de relieve la acción eficiente de dos elementos: la Selección Holando y el Contralor Lechero.

La primera etapa, cuyas consecuencias y proyecciones se palpan ya a través de *las* diferentes exposiciones de ganado lechero, al propender al uso de *toros lecheros de pedigree* y con pedigree lechero, pudo ambientar esa nueva realidad que ya se está viviendo, *que es,* la Selección Holando.

El contralor lechero oficial realizado en aquellos planteles que estaban en condiciones de producir toros trasmisores de productividad, hizo posible, al publicarse las lactancias terminadas y compilarse en *el* Registro Avanzado de la raza Holando, poner *en* evidencia aquellas productoras de real destaque.

Llevada luego esta exigencia del contralor oficial de producción a los animales expuestos en las Muestras de ganado lechero, hizo factible que los productores, que los tamberos, fijaran cada vez más su atención en los valores de producción, conjuntamente, *claro está,* con el tipo y constitución de los toros que pensaban utilizar en sus rodeos.

Este uso de toros mejoradores, ha hecho posible el adelanto experimentado en general en nuestros tambos, en lo referente al valor de los rodeos, zootécnicamente considerados.

Pero faltaba cumplir otra etapa y era *la selección de esos* rodeos, de manera de ir eliminando de ellos, todo aquello que se apartaba del tipo standard de la raza. Y esa tarea fue también iniciada por la Sociedad Criadores de Holando, con su registro de Selección Holando (SH).

De esta forma, los tamberos, que en su casi totalidad trabajan con la *base de ganado holando,* y que han venido utilizando desde tiempo atrás

toros de pedigree y con pedigree lechero, recurriendo a la mencionada Sociedad de Criadores, gremial de la Asociación Rural del Uruguay, reciben la *visita del experto, que realiza* la selección del ganado en cuanto a tipo y constitución y de esta forma se integra el plantel de vacas bases, cuyas crías, al ser debidamente *anotados los servicios, pasarán a* ser animales seleccionados de primera generación y así sucesivamente, lo que viene a constituir de esta manera un verdadero pedigree.

Para que ello sea realmente así, es necesario que el tambero se compenetre bien de la necesidad de anotar las fechas de los servicios (entores) señalando el número de caravana de la *vaca servida y el toro utilizado.* Tarea ésta que no resulta incómoda ni representa mayor molestia, ya que basta que al momento del ordeño por ejemplo cuando se notan las vacas *alzadas (en celo) se les toma el* número de caravana dentro del mismo galpón, se apartan al término del ordeño y se echan al corral para ser cubiertas por el toro. Otra manera *más sencilla, es la de denunciar* los servicios en forma colectiva, es decir anotar el número de caravana de todas las vacas en ordeño e indicar las fechas de entrada y salida del toro al *rodeo.*

Nos inclinamos por el primer sistema ya que ello permitirá saber al tambero las existencias de ganado servido y las fechas probables de parición, *más aún, le facilitará* la tarea de ordenación de pariciones, tarea ésta fundamental en los tambos remitentes a Conaprole que deben mantener su cuota y bien sabemos las *dificultades que se plantean para* ello, sobre todo en el invierno. En esta época, la solución que encuentran los tamberos, es la de ir a comprar vacas recién paridas o que estén al *parir, para tratar de salvar* el déficit de producción que se produce como consecuencia directa o indirecta de los agentes climáticos. Ordenando las pariciones de manera *de tener un buen lote* de vacas a parir a fines de otoño —entrada del invierno— se podrá salvar con la mayor producción de leche que tienen las vacas recién paridas, ese pozo *del invierno, pero para ello es necesario* llevar registrados los servicios e intensificar los entores en el momento oportuno, teniendo presente además, que la mejor época para la *parición de vaquillonas, no es precisamente* el comienzo del invierno.

Esta tarea de selección y manejo de ganado, en especial la ordenación de pariciones, debe ir acompañada *por el control lechero, para conocer* en forma aproximada la producción real de cada animal.

Bien sabemos las dificultades de orden práctico que se presentan en el *tambo para realizar un control* de esta naturaleza.

Sin embargo, teniendo presente que el mismo no tiene porque realizarse en forma diaria, lo que sería *sí, prácticamente irrealizable, sino* que es suficiente una vez por mes pesar la leche de cada vaca multiplicando luego esa cantidad por 30 para tener la producción mensual, y *considerando que es ésta la única* manera de conocer los valores de producción, es que se hace aconsejable su práctica. Una simple ficha o libreta para llevar esas anotaciones *es suficiente y se podrá de este* modo tener un valioso elemento de juicio para realizar la selección del vacaje sobre bases más firmes.

Mas, en este rápido planteo de *problemas y soluciones dentro de la* explotación lechera, hay un factor cuya gravitación es fundamental y él está constituído por la alimentación.

Destacamos su importancia por *cuanto* la alimentación inadecuada

y/o insuficiente, puede ser, y es en la realidad de muchas explotaciones, el factor limitante de la producción. Y lógico es entonces concluir, que sin alimentación suficiente y adecuada, poco o ningún valor tendrá el contralor de la producción del vacaje.

De ahí, pues, que el productor debe prestar al alimento, la suficiente atención para que todos los animales en ordeño dispongan fundamentalmente de verde y tenga además las siembras realizadas en forma tal, que le permitan tener suficiente reservas de forraje para los momentos críticos.

No vamos a entrar en esta oportunidad al detalle de qué praderas le conviene instalar y cómo debe manejarlas para tener, sobre todo, verde en los momentos críticos del invierno, época que constituye para nosotros, la más difícil de salvar en el país.

Finalizamos estos enfoques destacando que sobre la base de una adecuada alimentación, podrá el tambero, auxiliado con los elementos que se le ofrecen, (selección Holando y contralor de producción), propender en forma efectiva a un mejoramiento racional en la exploración de su tambo.

EL SOL Y LA TIERRA. — Después de haberle dado vida, el Sol ha permanecido unido a la tierra, como a los demás planetas, por lazos estrechos que justifican cada vez más, a medida que las conocemos mejor, el culto que bajo diversas formas le dedicaron tantos pueblos de la antigüedad. La Tierra conserva aun del sol, aparte su constitución material, su calor central y los movimientos que le hacen girar sobre ella misma o describir, sin detenerse, la vasta elipse de su órbita. De estos movimientos se originan los días y las noches y la sucesión de las estaciones, signos manifiestos de la tutela en que nos tiene aun el padre de los astros, conservándonos, por la cadena misteriosa de la atracción, dentro del manto resplandeciente de púrpura y oro de sus rayos. Nada ocurre en nuestra Tierra sin su intervención. El penetra en las aguas del mar, separando de ellas las moléculas hasta el punto de hacerlas invisibles, y las aspira en el aire, donde se acercan, cuando las abandona a sí mismas para formar las nubes; él calienta desigualmente las diversas regiones del globo, da nacimiento a los vientos cargados de nubes, de las que se desprenderán las lluvias fertilizantes, merced a las cuales la vida ha podido desarrollarse en los continentes; él hace aparecer en la trama viviente de los vegetales, la materia verde, la clorofila, esto es, la substancia activa que, puesta en conmoción por sus rayos, realizará, uniendo el agua y el ácido carbónico, libertando al mismo tiempo el oxígeno consumido por los animales, el milagro de la fabricación de los azúcares y los almidones denominados por los químicos hidratos de carbono porque están compuestos tan sólo de agua y carbono y que son la fuente primera y única de todos los alimentos, tanto para las plantas como para los animales; él, por consiguiente, es el único capaz de mantener la vida sobre el Globo. — (E. Perrier, La Tierra antes de la Historia).

Algunas consideraciones sobre la
INSEMINACION ARTIFICIAL

• Por el Ing. Agr. DANIEL DURAN DEL CAMPO

Hace ya 20 años que se practica la I.A. en el Uruguay.

Hoy podemos decir, que en cantidad de establecimientos ha pasado a ser un trabajo más, dentro de los muchos que se realizan.

Lamentablemente no poseemos cifras estadísticas, pero podemos asegurar, que se cuentan por miles las ovejas inseminadas en el país.

ELECCION DE PADRES

Respecto a este punto, no analizaremos la elección de un reproductor desde el punto de vista zootécnico, ya que creemos que todo criador de una raza tiene un standard establecido y dentro de él puede seguir una orientación definida.

Pero al margen de esta elección todo animal que se va a utilizar en I.A. debe ser minuciosamente revisado. Eliminando todo aquel que presente taras (hipoplasia, monorquidia, prognatismo) dado que la mayoría de estas anomalías se heredan como caracteres mendelianos simples.

Experiencias hechas en Australia sobre aumento de producción de lana, en una población lanar homogénea, concluyen, que para aumentar 1/4 kgr. de lana, seleccionando sólo las madres, pasaron 20 años. Seleccionando sólo los padres por su fenotipo (aspecto exterior) 9 años. Seleccionando los padres por pruebas de progenie, sólo cuatro. Teniendo en cuenta estos datos, se percibe la importancia que tiene la extensión del servicio de los buenos reproductores por medio de la I.A. El uso de buenos padres, la selección, la sanidad y el aumento de producción forrajera por medio de la *pradera artificial, constituye una* de las más firmes esperanzas para la recuperación económica del país.

ORGANIZACION DEL TRABAJO

Cualquier establecimiento medio del país, está en condiciones de realizar I.A. Para la realización de la misma se necesitan tres potreros, que variarán en extensión de acuerdo al número de ovejas a inseminar. Bretes comunes con un tubo de clasificación.



Retarjos, que deberán ser vasectomizados por lo menos 3 meses antes de la iniciación del trabajo y los mismos deberán estar al 3% con relación a la majada de inseminación.

Teniendo en cuenta los períodos de esterilidad que sufren los carneros es conveniente tener padres suplentes y calcular un padre cada 700 ovejas a inseminar. Es cierto que con un carnero podemos inseminar 2.000 ovejas o más, pero éstas son excepciones dentro de lo general.

El trabajo debe ser corto, no más de 51 días. Tres períodos de celo haciendo el ciclo estral de 17 días. Aunque a veces puede acortarse aún más el período de trabajo.

El porcentaje de nacimientos no debe bajar del 75% para considerar el trabajo como bueno. Aunque en el país conocemos trabajos que han superado el 100% de pariciones.

Es conveniente realizar paralelamente a la inseminación una selección por fertilidad en las hembras, eliminando toda aquella que presente anomalías anatómicas.

Durante el trabajo cuando se tiene un número elevado de ovejas a inseminar, conviene ir apartando las ovejas inseminadas, que pasados los 20 días no repitan, con esto evitamos el piqueteo innecesario de ovejas preñadas y aumentamos el porcentaje de retarjos con respecto a la majada. Es conveniente para trabajos de más de 2000 ovejas el uso de cepo giratorio que agiliza la labor y economiza mano de obra.

El personal que requiere el trabajo se puede calcular en dos hombres y un muchacho para mil ovejas, aumentando un hombre por cada mil ovejas que se sumen al lote inicial.

Es conveniente dejar libre por lo menos un mes antes, los potreros destinados a inseminación y dosificar toda la majada antes de la iniciación del trabajo.

En campos infectados por clostridium (carbunclo, mancha, gangrena) es necesario vacunar. Es conveniente hacer pedidos de tierra o tiza con anticipación, calculando un gasto de 30 grs. por día y retarjo.

PERIODO DE CELO

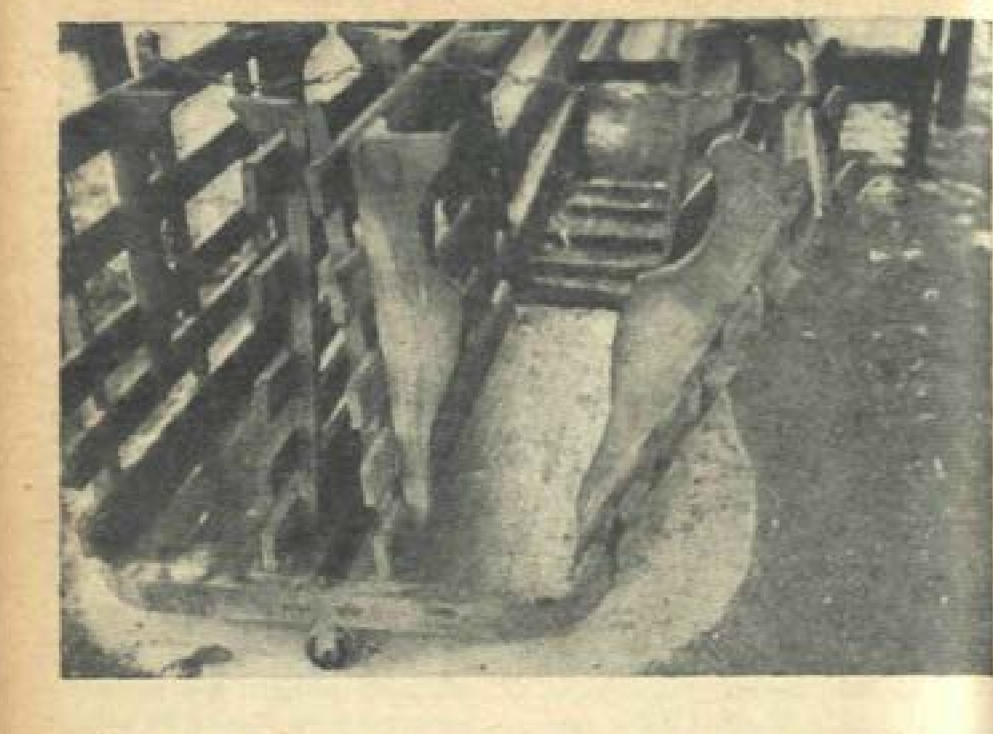
El período de iniciación del trabajo se establecerá de acuerdo a la fecha de pariciones del establecimiento en los últimos cuatro o cinco años.

El período de celo fuerte varía con la raza y la zona. Existe una relación entre la iniciación de los calores y la finura de la lana. Los primeros celos son marcados por la raza Merino y los últimos por la raza Romney. Pero hay excepciones. La raza Corriedale tiene un período intermedio entre las dos nombradas, por lo general su celo fuerte es a principios de Febrero, pero tiene fluctuaciones que van de diciembre a marzo.

CONTROL DEL TRABAJO

A los efectos de seguir la marcha del trabajo, es necesario tener un control parcial y total sobre las ovejas inseminadas y la cantidad y calidad de semen conque se realizaron esas inseminaciones. Con este fin utilizamos planillas que nos permiten en todos sus detalles los trabajos.





La oveja a los efectos del control es dividida en tres zonas, paleta, costilla, y cuarto. Cada una de estas zonas corresponde a un período de inseminación y lleva una numeración que va del 1 al 17. Para mayor claridad conviene marcar cada uno de estos períodos con pintura de distinto color.

En la planilla adjunta, tenemos en la primera columna horizontal *la Fecha; debajo el Número que* corresponde a la fecha. Siguiendo en orden *I. Parcial* que da en cada columna lo inseminado en la fecha correspondiente. En el mismo orden *I. Total* o *sea la suma de todas* las inseminaciones parciales. Más abajo tenemos la palabra *Repiten* con una columna vertical de números que va del 11 al 20. Cada uno de esos números representa la duración del ciclo estral de las ovejas que no han quedado preñadas o sea que han repetido su celo. Siguiendo el orden tenemos la *R. Parcial* y *R. Total.* Lo que nos da por simple diferencia el total de ovejas preñadas que van quedando.

Por fin tenemos abajo los análisis diarios practicados al *reproductor.*

Con un ejemplo aclararemos muchas dudas sobre el manejo de esta planilla.

Si tomamos la fecha 1 de febrero, que corresponde al Nº 11, de los primeros 17 días de trabajo (numeración en paleta). Tenemos que se inseminaron 8 ovejas (I. parcial), que sumadas a las anteriores da 144 ovejas (I. total). De las 8 ovejas repiten 2. Y del total de 144 repi-

ten 59. Con estos números nosotros podemos decir que la marcha del trabajo es buena, dado que en el primer servicio tenemos el 60% de preñez. Más abajo tenemos los análisis practicados al carnero que corresponden perfectamente bien a los resultados obtenidos.

Con este tipo de planilla podemos facilitar enormemente el trabajo en épocas de pariciones apartando las ovejas a potreros más empastados y mejor abrigados de acuerdo a la proximidad de parto.

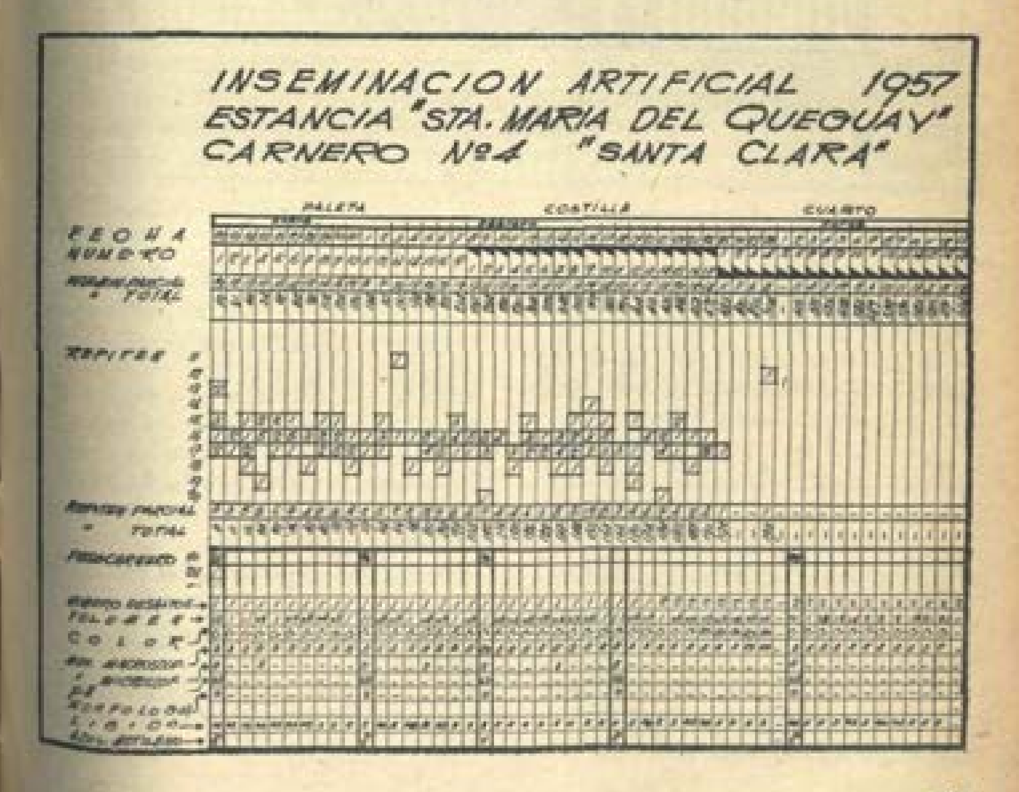
Aparte de la planilla individual se puede hacer una gráfica de la marcha general del trabajo. Las tres columnas que componen la gráfica representan ovejas con una, dos y tres inseminaciones respectivamente.

CUIDADO DE LOS REPRODUCTORES

Es de suma importancia el cuidado de los reproductores. Estos deben ser bien esquilados dado que las temperaturas elevadas conspiran contra la producción de un buen semen. Deben estar delgados pero fuertes, ya que tanto la debilidad como el exceso de grasa van en detrimento de la fertilidad. Una medida práctica es pesarlos y tratar de conservarlos en el peso donde haya manifestado su máxima fertilidad.

Los padres deben estar alojados en piquetes chicos con sombra y agua fresca donde puedan verdear y hacer ejercicio.

Para terminar diremos que el pre-





cio de los buenos reproductores en nuestro país se está haciendo prohibitivo para el pequeño y mediano productor y creemos que la única salida que tienen éstos es la compra en sociedad de esos buenos reproductores y hacer extensivo su uso por medio de la I.A.

Progresos de la automación: se ha construido en los Estados Unidos una Estación Meteorológica que funciona en forma totalmente automática. Su misión es registrar y luego trasmitir las observaciones sobre las condiciones meteorológicas reinantes. Consiste en una boya o baliza que puede estacionársela a 1.200 metros de profundidad en el mar, y cuya emisión abarca un radio de 1.300 kilómetros.

La LUCHA CONTRA LA TUCURA *en Estados Unidos de Norteamérica*

• Por el Ing. Agr. AQUILES SILVEIRA GUIDO

NUESTROS CONOCIMIENTOS SOBRE ACRIDIOLOGIA DE ESTADOS UNIDOS DE N. AMERICA

Hemos estudiado los problemas acridiológicos de Estados Unidos de Norteamérica, en el Departamento de Agricultura (Washington D. C.), Centro de Investigaciones Agrícolas de Beltsville (Maryland), National Museum (Washington D. C.), Centro de Lucha en Arizona (Nogales), con el objeto de ilustrarnos para luego, en lo posible, utilizar la experiencia en el Uruguay.

En Uruguay nuestra especial preocupación por los problemas ácridiológicos vienen desde 1941, parte del fruto de la cual es el libro "Investigaciones sobre Acridoideos del Uruguay" (480 pp., 360 ilustrac.).

Un poco de Historia

Es muy posible que conforme el hombre articuló palabras o cinceló rocas o trabajó trozos de cerámica, dentro de sus primeras expresiones se haya encontrado relatos sobre la espectacular y dañina langosta. Al menos regístrase en literatura escrita por los antiguos hebreos, griegos y egipcios, mencionándose en la Biblia, Joel 2:3 (dice J. R. Parker) nos da esta descripción:

"...la tierra es como un jardín de Edén antes que ella, y después se transforma en un desierto desolado, verdaderamente, nada escapará a ella".

Escritores romanos como Tito, Livio y Plinio han legado muchos escritos sobre la langosta.

Es posible que en la actualidad ya hayan más de 200.000 escritos publicados sobre las langostas, lo cual no ha sido superado por ningún otro ser viviente.

La langosta es problema en vastas regiones del globo desde Rusia a Sud-Africa, desde Patagonia a Canadá, desde Australia a Siberia.

ORIENTACION EN LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA

Primeramente los investigadores norteamericanos dieron prioridad al control insecticida con el empleo de cebo tóxico. Lo principal fue buscar solución a la protección de los cultivos. Con el desarrollo de los insecticidas a base de hidrocarburos clorados el control tuvo como principales formas las pulverizaciones o espolvoreos más o menos estandarizados. También resultó factible, desde el punto de vista económico, la aplicación de los nuevos métodos para defender las pasturas. Actualmente los ensayos de insecticidas han cedido algo por la mayor atención prestada a los problemas de biología y ecología.

La mayoría de los trabajos sobre el control han sido concentrados en el Departamento de Agricultura de

Estados Unidos de Norteamérica. El Estado de Montana, por ejemplo, tiene proyectos sobre ecología de tucura desde 1937. En 1955, con más dinero, las investigaciones abarcaron cinco Estados, para trabajos sobre biología, ecología y control de tucuras que perjudican a las pasturas.

Actualmente las investigaciones han sufrido cambios considerables en el caso de las tucuras que atacan las pasturas.

En Estados Unidos de Norteamérica hay varias decenas de entomólogos trabajando en acridiología especializados en trabajos de campo, investigación, educación, control, etc. Unos trabajan en empresas privadas, otros están incluídos entre los 14.000 entomólogos oficiales, federales y estaduales.

ESPECIES DAÑINAS

Entre las especies de tucuras más importantes para los Estados Unidos de Norteamérica, están las siguientes :

Melanoplus mexicanus mexicanus,
Melanoplus differentialis,
Melanoplus bivittatus,
Melanoplus femuer rubrum,
Camnula pellucida,
Schistocerca americana, etc.

DAÑOS EN ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA

La langosta en Estados Unidos de Norteamérica está en la región de plantaciones de trigo, cebada y lino; atacando grandes áreas de maíz, alfalfa, etc.

Es especialmente dañina para las praderas artificiales y pasturas naturales, no siendo raro que ataque vegetación arbustiva.

Además hace una serie de daños y causa incomodidades que los estadounidenses han sabido ennumerar.

Las tucuras en los Estados Unidos de Norteamérica están consideradas entre las diez especies más importantes de la agricultura, dentro de los insectos - peste. El promedio de daño anual para cultivos y pasturas se estima en U$S 75.000.000 solamente para el área occidental del río Misisipí y alrededor de 30.000.000 para la oriental, lo cual totaliza más de 100.000.000. Existe alrededor de 600 especies de tucura, aproximadamente 60 de las cuales son importantes.

APLICACIONES INSECTICIDAS

Si la organización de la lucha en Estados Unidos de Norteamérica es buena, lo que se refiere al trabajo de campo en sí es mejor.

Una vez escogida el área de trabajo se elige un aeródromo ubicado estratégicamente. El aeródromo será el centro de operaciones: es donde se instalarán las carpas de los entomólogos, aviadores, mecánicos y operarios; donde se pondrán los grandes tanques para depositar los solventes y los insecticidas; donde se instalarán las bombas y los aparatos registradores, etc.

Previo a la aplicación de los insecticidas se hace un relevamiento de especies en la zona de pulverizaciones. Igualmente se marcarán las grandes áreas a tratar, en un mapa primero, en el campo después. Las marcas en el campo se hacen con telas de alrededor de un metro cuadrado las que se colocarán verticalmente fijadas en los alambrados.

Las observaciones y demarcaciones, generalmente, se hacen por la tarde (Arizona).

La distribución de los insecticidas comienza por la mañana, alrededor de las 4 1/2 horas. A veces los campos estaban a unos 20 a 30 kilómetros de la base.

Los aviones que se emplearon son Stearman, Piper y Douglas DC3. En especial deseamos destacar el trabajo con Douglas DC3 que se utilizará en el puesto de lucha al cual concurrí.

Los Douglas DC3 cargan 1000 galones (3.785 litros) de insecticida. Por pasada cubren franjas de alrededor de 120 - 140 metros. Libran un galón (3,785 litros) por acre (4.046 $ms.^2$ (o sea unos 8.1 litros por hectárea) con 60 gramos de aldrin técnico.

Un avión cubre totalmente unos 1.000 acres con el insecticida, en aproximadamente 20 minutos. La carga y viaje al lugar de pulverizaciones lleva unos 20-25 minutos. Por jornada de 5 1/2 horas se cubren totalmente, con dos aviones, alrededor de 18 a 20.000 acres, con una mortalidad de tucuras próxima a 95% en praderas con pastura baja.

El costo de los tratamientos es de 60 centavos (de dólar) por acre (todos los gastos incluídos).

Los aviones chicos tienen menos rendimiento horario pero su trabajo es más eficiente en el caso de pulverización de cultivos, pues pueden volar a 1 1/2 - 3 metros de altura, mientras que los Douglas DC3 lo hacen a 30 o más metros.

Los aviones son de compañías particulares, con las cuales se contrata el trabajo.

COSTOS

Haciendo comparaciones relativas a costos los americanos tienen, en base a cotizaciones de los grados técnicos en su país para el dieldrin 1.80 dólar la libra y para el heptacloro 0.65 dólar la libra. Es indudable que se trata, en este caso, de dar solamente índices relativos, o índices de estimación:

200 grs. dield. tecn. por há = 0.80 dól
320 " aldrin " " " = ? "
320 " hept. " " " = 0.47 "

A esto habrá que agregar gastos comunes como vehículos (compuestos del petróleo), emulsivos, elaboración, transporte, aplicación, gastos de administración, etc.

FINANCIACION DE LA LUCHA

En general, podemos decir que el Gobierno Federal contribuye con 1/3 del costo de la lucha, el resto o sea los 2/3 va a cuenta del Gobierno estadual o de distrito y de los estancieros o grupos organizados de productores.

Muchas veces los gastos se distribuyen así: 1/3 el Gobierno federal, 1/3 el Gobierno estadual y 1/3 el propietario del campo.

En los dominios federales el Gobierno federal paga toda o casi toda la lucha.

TOXICOLOGIA

Las investigaciones más destacadas realizadas en Estados Unidos de Norteamérica, estuvieron a cargo de R. D. Radeleff, R. C. Bushland, H. V. Claborn, R. H. Carter, G. T. Woodard, R. E. Ely, etc., de quienes hacemos trancripciones.

Con respecto al hombre, los datos pueden verse en el Clinical Memorando, on Economic Poison U.S.D. of

Health. Education, and Welfare Public. Health Service. Savanah Georgia.

Es indudable que descubierto un insecticida es de principalísima importancia ver cómo se comporta toxicológicamente ante plantas, animales y el hombre. Este hecho es muy tenido en cuenta por los investigadores norteamericanos que no escatiman esfuerzos para lograr la mayor profundización de la técnica. Para el caso particular de los insecticidas clorados, que son los que predominan como langosticidas, el problema ofrece particularidades por la acción acumulativa de los mismos.

A pesar de todo, creemos, que no puede asegurarse en base al relativo reciente descubrimiento de los clorados más comunes las ulterioridades de los mismos sobre la salud humana, por ésta y otras fundamentales razones estimamos que deben tomarse medidas extremas para asegurar que los operarios no estén en contacto con los insecticidas calificados como tóxicos: aldrin, BHC, dieldrin, lindano, etc.

Trataremos en la medida que nos sea posible, reduciendo al mínimo, citar los principales insecticidas y los ensayos hechos sobre cada uno por los investigadores americanos.

ACLARACIONES

La abreviatura ppm. o p.p.m. significa *partes por millón* y *mg./kgr.* es igual a miligramos de insecticida técnico por kilogramos de peso vivo.

CONDUCCION DE LOS EXPERIMENTOS EN TOXICOLOGIA

Veamos algunas explicaciones de cómo son conducidos los experimentos para determinar los hechos que se expondrán en este artículo.

Para determinar la cantidad de insecticida que puede matar, varios animales de cada especie son tratados con pulverizaciones o baños de inmersión, se comienza a altas concentraciones y bajándolas o subiéndolas según se crea más conveniente.

Un número suficiente de animales y diferentes dosis son usadas para producir envenenamiento y encontrar la máxima dosis inocua y la mínima dosis tóxica.

En cada caso, los animales son completamente cubiertos con la pulverización o inmersión. A estos se les permite vivir en condiciones normales.

Todos los animales son observados cada 48 horas o más para ver los síntomas de envenenamiento.

La contaminación de la leche es estudiada tomando muestras a intervalos. Ls muestras se toman varios días antes del tratamiento y con determinada frecuencia después del mismo. Las ubres son lavadas cuidadosamente. Para las tomas de muestras de grasa (56 gramos) al animal se le anestesia y se le hace una incisión abdominal para tomarla en los redaños (prolongación del peritoneo). Esta es una operación similar a la apéndicetomía. El método permite tomar muestras antes y después del tratamiento.

SINTOMAS DE INTOXICACION

En las intoxicaciones por compuestos hidroclorados los animales sufren disturbios nerviosos. Animales envenenados por un insecticida dado, a las mismas dosis, no muestran síntomas iguales. Los síntomas de envenenamiento pueden aparecer tan pronto a los 15 minutos como a las 24 horas.

Un animal afectado generalmente se presentará excitable y más alerta con respecto al medio ambiente. Sacudidas de varios músculos, empezando generalmente por los de la cabeza y siguiendo hacia atrás. Las sacudidas pueden ir en aumento hasta llegar al espasmo y finalmente a las convulsiones.

Los animales pueden asumir actitudes como poner la cabeza entre las patas, quedarse quietos. El animal mastica nerviosamente, puede atacar cualquier objeto móvil, da salivación profusa, tener dificultad en el respirar, etc.

B. H. C.

Muchos animales de granja son resistentes al envenenamiento por isómero gamma del BHC. "En tratamientos únicos, bovinos y caballos adultos pueden resistir pulverizaciones o baños conteniendo 0.25% del isómero gamma del BHC. Las ovejas, cabras y cerdos pueden resistir 0,5% del isómero gamma *BHC*. Los borregos son bastantes susceptibles, sin embargo el isómero gamma debe ser usado con precaución sobre ellos. Los experimentos hasta ahora no han establecido un puntto fijo de riesgo, pero es suficiente, para terneros Jersey, una concentración de la pulverización de 0.05 por ciento para provocar envenenamiento, concentración que está arriba del máximo satisfactorio".

"No se registraron muertes ni intoxicaciones con el uso de aspersiones o baños al 0.03%, en miles de terneros tratados".

Ganado Hereford que comió 10 ppm. (partes por millón) de lindano en cada ración, acumuló en sus grasas 8 ppm. (partes por millón) después de 70 días de alimentación. El ganado que comió 100 ppm. (partes por millón) acumuló 98 ppm. (partes por millón) en sus grasas. *Este material acumulado* desapareció prontamente.

DIELDRIN

El dieldrin es tóxico para los terneros de una semana a la concentración de 0.25%, para vacunos mayores al 2% y para ovejas y cabras al 3%. Los cerdos parecen aptos para resistir cerca del 4%; el dieldrin *no es tan seguro cuando es* usado repetidamente. Vacunos pulverizados tres veces, a intervalos de 2 semanas, con dieldrin al 0,5% mostraban síntomas clínicos de envenenamiento.

El dieldrin puede ser acumulado en la grasa del ganado. En dos pulverizaciones al 0,25% con intervalo de 3 semanas se registró 17 ppm. en la grasa 3 semanas después de la segunda aplicación: en 8 aplicaciones *se registró* 14 ppm. en la grasa 3 semanas después de finalizado el tratamiento. Y 13 semanas después tuvo un residuo de 14 ppm. hasta desaparecer.

Animales Hereford de un año comiendo 25 ppm. de dieldrin en cada ración dieron 75 ppm. en la grasa a los 28 días de alimentación y 74 ppm. a los 56 días.

"La dosis tóxica mínima de dieldrin para terneros está entre 5 y 10 mg/kgr. (*miligramos por kilogramos* de peso vivo). Vacunos adultos murieron con 25 mg/kgr.".

"La dosis mínima para cerdos está entre 25 y 30 mg/kgr.".

"Para equinos, 25 mg/kgr. fue definitivamente tóxico".

"Para ovejas, 15 mg/kgr. (miligra-

mos por kilogramo de peso vivo) fue tóxico, mientras que 10 mg/kgr. no lo fue".

Ovejas Delaine alimentadas de igual manera dieron 43 ppm. en la grasa después de 28 días, y 69 ppm. después de 56 días de alimentación. Cantidades determinables de dieldrín estaban aún presentes en la grasa de las ovejas y terneros 32 semanas después de la finalización del régimen.

El dieldrin es segregado en la leche del ganado tratado. Vacas lecheras tratadas con 0,5% en pulverizaciones mostraron un máximo de 7 ppm. en la leche en el tercer día después de la pulverización. La leche estaba prácticamente libre de dieldrin 21 *días después del tratamiento.*

El dieldrin es altamente tóxico para los gatos.

ALDRIN

"El aldrin aparece como ser menos tóxico que el dieldrin".

Terneros de una semana de edad parecen ser capaces de resistir concentraciones próximas al 0,25%.

En ganado Hereford que ingirió 25 ppm. de aldrin en cada ración, se determinó 49 partes por millón en la grasa después de 28 días de alimentación y 78 ppm. después de 56 días. Ovinos Delaine alimentados con la misma dieta dieron 60 ppm. a los 28 días y 78 ppm. a los 56 días.

Cantidades determinables de aldrin estaban todavía presentes en la grasa de ovejas y terneros 32 semanas después de haberse suspendido ese tipo de alimentación.

Ganado Hereford que comió 10 ppm. de aldrin en su dieta de 112 días, tenía en la grasa 49 ppm. al finalizar ese lapso de alimentación. Lanares con la misma dieta tenían 55 ppm. en la grasa al finalizar el período de alimentación.

CLORDANO

Animales Hereford de 1 año que comieron 25 ppm. de clordano en cada ración durante 56 días acusaron solamente 12 ppm. en la grasa a los 28 días y 19 partes por millón a los 56 días de alimentación. Solamente 5 ppm. de insecticida permaneció en la grasa 12 días después que la alimentación fue suspendida, y desapareció completamente a las 20 semanas.

El clordano es relativamente seguro en su toxicidad aguda.

La mayoría de los animales de granja, excepto terneros, pueden soportar pulverizaciones e inmersiones al 2%. Jersey jóvenes murieron ocasionalmente al recibir pulverizaciones al 1%.

"El clordano no es seguro en sus efectos crónicos. El ganado puede soportar uno o dos tratamientos al 2% de clordano a intervalos de 2 semanas, pero es muerto por tres aplicaciones iguales. Lo cual parece ser cierto, también para los otros animales de granja".

TOXAFENO

"El toxafeno tiene poca tendencia a almacenarse en las grasas de los animales. Novillos Hereford asperjados con 0.5% de toxafeno cada dos semanas, durante 24 semanas, una semana después de la 12 pulverizaciones no dió residuos ponderables en las grasas".

"Durante las aspersiones el nivel no llegó a más de 5 ppm.".

El toxafeno es altamente tóxico para perros. Su toxicidad para gatos aún no fue estudiada. El toxafeno no deberá ser utilizado en aves.

HEPTACLOR

El heptacloro, en lo que se refiere a acumulación en las grasas, tiene un comportamiento similar al toxafeno acumulándose en una apreciable menor proporción que el dieldrin, aldrin, BHC y clordano. La dosis máxima no tóxica ensayada es de 15 miligramos por kilogramo para terneros de 1 a 2 semanas y de 25 miligramos por kilogramo para ovejas de 4 a 5 años; las dosis tóxicas mínimas (miligramos por kilogramos) es respectivamente 25 para los terneros y 50 para ovejas. El heptacloro se muestra más seguro para los terneros que el dieldrin.

El heptacloro parece tener una concentración tóxica mínima para terneros de 0.25 a 0,5%.

Los vacunos no fueron dañados por 6 pulverizaciones, separadas cada una 2 semanas, con 0,5% de heytacloro.

Los corderos aparecen como resistentes a concentraciones de 4%, pero las dosis mínimas aún no han sido fijadas.

La dosis tóxica oral mínima para terneros parece estar entre 15 y 25 mgr./kgr.; para ovejas entre 25 y 50 mgr./kgr.

OTROS DATOS SOBRE TOXICOLOGIA

"Grados técnicos de aldrin, dieldrin, endrin y heptacloro proporcionados a concentración de 2,5 ppm. durante 16 semanas se acumularon en las grasas a razón de 5,2, 14,3, 0,8 y 0,2 ppm., respectivamente en vacunos; y 4,5, 10,5, 1,4 y 2,1 partes de millón en ovinos".

"El dieldrin se acumuló en mayor cantidad que cualquiera de los otros insecticidas estudiados" (R. H. Carter, H. V. Claborn, G. T. Woodard y R. E. Ely).

"Es así que los insecticidas pueden ser dispuestos según sus tendencias a acumularse, como sigue: dieldrin, aldrin, BHC, DDT, endrin, clordano, heptacloro, toxafeno, metoxiclor. *Cuanto mayor es la tendencia de un insecticida en acumularse, su eliminación será más lenta en las grasas*, después que el racionamiento con alimentos contaminados con insecticidas haya cesado".

TOXICOLOGIA

Advertencia final

En el caso particular de Estados Unidos de Norteamérica se ha dado más énfasis al aldrin y heptacloro que al dieldrin en la lucha langosticida. Así tenemos que J. R. Parker, entomólogo del Servicio de Investigaciones Agrícolas del Departamento de Agricultura de EE. UU. da para 1954 (Farmer's Bull 2064, D. A. de EE. UU.) los siguientes productos aldrin, clordano, dieldrin, heptacloro y toxafeno. Para mayo de 1957, el mismo autor, da solamente aldrin, clordano heptacloro y toxafeno, eliminándose el dieldrin (Farmer's Bull. 2064, Revisado).

Estados Unidos de Norteamérica, fabricante de primera magnitud de productos clorados orgánicos sintéticos evoluciona rápidamente, no así los países del Plata, que dan énfasis a un producto por medio de la pro-

paganda, etc., imponiéndose en detrimento a otros que resultan o pueden resultar más seguros para la salud humana y animal.

INSECTICIDAS CONTRA LAS TUCURAS

El Departamento de Agricultura de Estados Unidos de Norteamérica, en su manual "Insecticide Recommendations" (Marzo, 1956. Nº A.H. 103) dió para combatir la tucura *los siguientes productos:* aldrin, clordane, dieldrin, heptacloro y *toxafeno.*

En el mismo manual, edición del año *1958* Agriculture Handbook, Nº 120), se recomiendan aldrin y heptacloro. Como se verá se suprimieron dieldrin, clordado y toxafeno.

ACCION COMUN

Cuando la tucura (J. R. Parker) se localiza en un establecimiento y amenaza sus cultivos o pasturas la acción individual es suficiente. Pero cuando ocurre en gran número y se mueve de un campo a otro, se necesita una acción común. Cuando las infestaciones abarcan áreas grandes es esencial, para obtener buen éxito, la colaboración seccional, departamental y nacional. Es particularmente exacto en las grandes áreas de praderas naturales, donde existen propiedades privadas, departamentales y nacionales. Fallas de colaboración en cualquiera de los propietarios hace más difícil el control para los otros.

El Servicio de Investigaciones Agrícolas del Departamento de Agricultura de Estados Unidos coopera en distintas *formas* hacia la *eliminación* de la plaga. Los investigadores *buscan controlar la langosta con el más* bajo costo. Las investigaciones son hechas *en colaboración* con *las* agencias estaduales para fijar donde debe realizar el control y establecer las necesidades para ello.

Personal de investigaciones y control se reunen con líderes del Estado en conferencias anuales para discutir, presentar trabajos, encarar nuevas investigaciones y planear las luchas de la próxima campaña.

Para terminar es conveniente establecer, en resumen, que según los trabajos de los norteamericanos R. H. Carter, H. V. Clarborn, G. T. Woodard y R. E. Ely, el siguiente orden de la capacidad de acumulación de las grasas de los insecticidas, para el ganado, el Nº 1 es el que más se acumula y el Nº 9 es el de *menor tendencia a acumularse:*

1º — Dieldrin.
2º — Aldrin.
3º — B.H.C.
4º — DDT.
5º — Endrin.
6º — Clordano.
7º — Heptacloro.
8º — Toxafeno.
9º — Metoxidor.

INCREIBLE PARECE QUE CIERTOS PUEBLOS consideren como un deshonor tener los dientes blancos; y sin embargo, los tonkineses y otros se los enrojecen con ciertos ácidos a fin de que, dicen, se diferencien del marfil de los elefantes.

El control, cosecha y almacenamiento de los
BULBOS DE GLADIOLOS

• Por el Ing. Agr. MARTIN BROEN

LA intensificación de los cultivos destinados a producir bulbos de gladiolos puede en cualquier circunstancia llegar a momentos críticos, no porque el mercado local esté abarrotado o porque económicamente no se obtengan buenos beneficios sino que, debido a la gran improvisación existente, se lanzan al mercado grandes cantidades atacados de enfermedades imposible de combatir o de dificultoso tratamiento, por lo que, de continuar así, no tardarán en infectarse los pocos cultivos sanos que aún quedan en el país. Ello reviste tal gravedad, que la mayoría de los bulbos que hemos revisado en visitas a los cultivos y semilleros fueron encontrados enfermos, no siendo extraño que un mismo bulbo estuviera atacado a la vez por bacterias, hongos y parásitos animales. Se ha dado por llamarlos "degenerados" cuando en realidad las verdaderas causas de tal estado se deben a deficiencias de cultivo, a la falta o mala desinfección de los bulbos y plantas y el almacenamiento, etc.

Los altos precios a que se cotizan en la actualidad los bulbos de gladiolos representa un verdadero estímulo para el productor, de manera que éste debe esmerarse en mejorar la calidad de los mismos, eliminando los que por cualquier causa no estén en condiciones. En el conocimiento, por otra parte, de que el mercado sudamericano es bastante tentador, y que aún EE.UU. y Europa podrán solicitar nuestros bulbos — lo cual nos habla de la importancia que puede tomar este cultivo en el Uruguay— desde ahora, se hace necesario que el comprador de bulbos, aficionado o profesional, sea exigente al adquirirlos, porque no sólo redundará en su propio beneficio, sino que además obligará indirectamente al comerciante a tomar los recaudos del caso cuando a su vez compre al productor, de modo tal, que en lo sucesivo rechace lo malo y exija mercaderías en buenas condiciones sanitarias para destinarlas a la venta.

Por lo general, el control minucioso de los gladiolos es muy difícil, pues las enfermedades suelen descubrirse recién cuando casi todas las túnicas envolventes han sido separadas del bulbo, lo que permite a los comerciantes inescrupulosos venderlos en mal estado, y eso es precisamente lo que debe vigilar el comprador.

EL EJEMPLO DE HOLANDA

En Holanda, por ejemplo, las plantaciones son objeto de severas revisiones, efectuadas por un servicio especializado de técnicos, cuyo principal objeto es proteger la exportación, pues, sin lugar a duda, el bienestar de los cultivadores de ese país se debe a su comercio exterior. Quizá esto mismo los obliga a esfor-

zarse y a estar unidos para impedir que plantas enfermas crucen sus fronteras. El agricultor que entre sus cultivos descubre una enfermedad tiene buen cuidado de buscar los medios para su cura —o bien aparta o destruye— y al plantar en la próxima temporada sólo lo hace con los bulbos *que estén en reconocidas condiciones sanitarias.*

De esto podrán tomar buena nota *nuestros cultivadores* de bulbos de gladiolos, a quienes en principio aconsejamos que como primera medida deben plantar bulbos seleccionados en tierras en donde jamás se haya cultivado gladiolos, y si es posible, que tampoco existan plantaciones en los alrededores, si es que *se quiere prevenir infecciones*, a veces trasmitidas por el viento de un lado a otro.

Durante *el crecimiento*, la observación diaria permitirá identificar las plantas enfermas o sospechosas, con lo que inmediatamente deberán tomarse las medidas preventivas o curativas del caso.

A pesar de todo, plantas de aspecto saludable y que durante todo el tiempo han sido expuestas a un control severo pueden infectarse durante la cosecha.

En *ésta, quizá, una de* las tantas razones por la que conviene cosechar temprano, antes que el follaje se presente seco o amarillento.

En nuestro país, debido a las lluvias de Otoño y a veces a la mayor duración de las calores de Verano, muchas variedades prolongan su período de *crecimiento*, lo que tienta al productor a dejarlas por más tiempo en la tierra hasta que las primeras heladas pongan amarillentas las hojas.

En este caso, más que nunca, se debe revisar cada planta que se saca del cultivo.

Toda la parte del tallo que ha estado bajo tierra debe tener un color verde claro y estar completamente sano.

Si el color ha cambiado y se manifiesta una falta de turgencia en los *tejidos, ello indicará* que las plantas deben destruirse.

También las raíces, por lo menos *aquellas que se encuentran entre el* bulbo viejo y los nuevos, tienen que ser lo más blancas posibles, así como la base en donde se forma la corona de bulbitos.

EPOCAS DE COSECHAS

No se puede establecer fechas para la iniciación de la cosecha de los bulbos de gladiolos, pues además del distinto comportamiento de las variedades *tempranas o tardías*, la diferencia de clima que caracteriza las distintas zonas, hace que el período vegetativo varíe notablemente, por lo que, como síntomas indicativos, se deberá tener en cuenta el principio de amarillamiento en el follaje, pero sin esperar hasta que se seque en forma total, por las razones indicadas anteriormente.

Si las variedades tardías están aún *desarrollándose* al *comienzo de* las heladas, debe procederse sin demora a levantar los bulbos y llevarlos a lugar protegido para salvaguardarlos de los fríos, que, si son intensos, tiene efectos mortales sobre la vida de estas plantas.

FORMA DE COSECHAR *LOS GLADIOLOS*

La cosecha puede realizarse con cualquiera de las *herramientas* comunes, ya que su utilización depende de la extensión y naturaleza del cultivo.

Por lo general, se cava a ambos lados de la *hilera* con una azada o

pala y se presiona con el objeto de aflojar la tierra y poder así, mediante un pequeño esfuerzo, levantar toda la planta y colocarla sobre un costado.

En los cultivos en gran escala para la producción de bulbos de gladiolos se suele emplear el arado, pero si bien es cierto que esto disminuye el costo de producción, tiene el inconveniente de que muchos bulbos no son cosechados porque quedan enterrados y, además, otros se pierden porque sufren lesiones que los desvalorizan.

Los tallos deben cortarse inmediatamente lo más cerca posible de los bulbos, porque de esta manera se evita que la transpiración producida por las hojas disminuya la natural humedad que deben tener los mismos.

Al no cortar a tiempo se corre también el riesgo de la propagación de enfermedades y de algunas plagas que, como el "trips" encuentran un campo propicio para su proliferación en las puntas secas de las hojas dejadas sobre el bulbo.

Una buena medida, que se debe generalizar entre todos los cultivadores es la de que, una vez levantados los bulbos y despuntados, sean colocados en bateas, proyectándoles un fuerte chorro de agua con la doble finalidad de eliminar los "trips" y limpiarlos al mismo tiempo.

Los bulbos quedarán sin tierra adherida y en condiciones de un manipuleo posterior, sin las materias extrañas que tanto perjudican la clasificación y almacenamiento.

Después de lavados los bulbos se dejan un tiempo al sol para que se sequen, evitando en lo posible que los fuertes rayos del mediodía incidan directamente sobre los bulbos de gladiolos, los cuales podrían dañarse.

LOS METODOS MAS ADECUADOS PARA EL TRASLADO

Para el traslado y demás operaciones conviene siempre tener canastos o bandejas, prefiriéndose estas últimas, las que deberán ser hechas con las cabeceras y costados de madera y el fondo con alambre tejido, de las mismas medidas que las piletas utilizadas para la desinfección de los bulbos.

Las muy grandes hacen su manejo engorroso y poco práctico debido al excesivo peso.

En las mismas bandejas se llevan los bulbos a la sombra hasta que se sequen, procediéndose luego a su limpieza y clasificación.

El bulbo viejo, es decir, el del año anterior, se presenta momificado por lo que puede ser separado fácilmente, lo mismo que las raíces que aún puedan haber quedado adheridas.

Las túnicas que envuelven el bulbo no conviene sacarlas porque son una protección natural, ya que no sólo evitan el desecamiento excesivo sino que también impiden el magullamiento.

COMPROBACION DEL ESTADO SANITARIO

Los bulbos, a medida que maduran, toman un color más oscuro, pero es justamente cuando están claros que conviene realizar el estudio sobre su estado sanitario.

Ese es el momento oportuno para *determinar cuáles serán los que se* destinen a la reproducción.

Después de un tiempo se habrán tornado color castaño oscuro, por lo que se hace difícil diferenciar por su examen exterior los sanos de los enfermos.

Los bulbitos, denominados también "perlitas" que son los que se emplean en la multiplicación en gran

escala, cuando están enfermos se vuelven más oscuros que los sanos, por lo que los prácticos pueden llegar a separalos, aunque lo indicado es apartarlos durante la cosecha.

SELECCION DE LOS BULBOS

Las selecciones severas, repetidas todos los años, permiten obtener partidas de bulbos sanos, siempre que todos los trabajos se complementen con una buena *desinfección* de los bulbos no bien se sacan de la tierra, y se clasifican de acuerdo al tamaño.

Una vez establecidos los que se destinan a la venta para la floración, que comprenden: los tipos de más de 14 centímetros de circunferencia para la clase extra o de primera, los que *tienen entre 12 y 14 centímetros*, para los de segunda, y de 10 a 12 para los de tercera, se llevan al lugar de almacenamiento, en donde las temperaturas podrán variar de acuerdo al fin que se persigue y al estado sanitario.

Las bajas temperaturas, que oscilan entre los 5 y los 10° C., parecen ser *las más indicadas* para *impedir* el desarrollo de enfermedades y facilitar la gran produción de bulbitos.

Pero estas bajas temperaturas no son favorables para la obtención de flores de calidad porque, de acuerdo a las experiencias efectuadas, los bulbos para este objeto necesitan durante su descanso temperaturas de 20°, las *que deben mantenerse* hasta alcanzar los 35°.

Naturalmente, estas altas temperaturas ofrecen un campo propicio para el desarrollo de las enfermedades; por lo mismo los bulbos sospechosos deben eliminarse.

ALMACENAMIENTO

Los bulbos almacenados están en descanso, pero requieren sean mantenidos en un ambiente propicio, pues, además de la temperatura, la humedad, la luz y las corrientes de aire juegan un papel de importancia que es necesario conocer.

Los bulbos, y especialmente los bulbitos, cuando son mantenidos más bien húmedos, brotarán más parejos, haciendo innecesaria la inmersión de los mismos en agua o el destunicamiento que algunos cultivadores *preconizan*.

Los ambientes moderadamente secos, se recomiendan para los bulbos de reproducción.

La excesiva luz en los lugares de almacenamiento cambia el color natural de los bulbos hacia el verde.

Las corrientes de aire y los olores extremos deben evitarse en lo posible, porque sus efectos son siempre perniciosos.

Considerando que no le conviene al floricultor producir sus propios bulbos para *floración*, deberán, al adquirirlos, conocer el cultivo y sus *complementos*, para tener una idea del proceso que han sufrido los bulbos.

Cada dos o tres años deberá adquirir nuevas partidas a cultivadores especializados en la producción de bulbos, para mantener su existencia en condiciones de dar flores de calidad.

Los bulbos que han sido preparados especialmente para la producción de *flores* se distinguen de los que ya han florecido por presentarse los primeros, mucho más altos, mientras que los que florecieron son por lo general achatados, con el centro deprimido.

Todos los factores enunciados deben ser tenidos en cuenta para llegar a la especialización que todos esperamos, ya que las flores de gladiolos son de alto valor decorativo.

Clubes Agrarios
JUVENILES

• Por el Ing. Agr. AUGUSTO N. EULACIO

HEMOS de aprovechar el vehículo efectivo que representa el "Almanaque del Banco de Seguros del Estado", para llegar a los hogares campesinos, escuelas, liceos, maestros, profesionales, hombres: del gobierno, el comercio y la industria; como también al hombre de la calle, para repetir una verdad y reafirmar un concepto: *la obra constructiva que en bien del País cumplen los "Clubes Agrarios Juveniles"*

En momentos que el País, en plena evolución, enfrenta problemas de crecimiento y otros de diversa índole que inciden en él, por su especial situación de nación esencialmente agropecuaria; es necesario dinamizar todas las fuerzas potenciales para que afirme su posición de progreso en todos los aspectos. Nuestro modesto objetivo es mostrar uno de los caminos ciertos y claros para que *ese proceso dinámico sea efectivo* en el presente y seguro en el porvenir; ese camino es el que recorren en su actividad los Clubes Agrarios Juveniles.

Si bien los mencionados Clubes realizan labor efectiva en diversas zonas del País y su acción es conocida por muchos, creemos que toda oportunidad es propicia para divulgar lo que es un Club Agrario y cuales son sus fines; tratando con ello de que cada día sean más las personas e instituciones que presten su apoyo a los mismos.

Muchas definiciones se han formulado sobre qué son los Clubes Agrarios, creemos que la que mejor se ajusta a nuestro propósito es la que dice que: "es un grupo de niñas, niños y jóvenes, quienes bajo la tutela de líderes voluntarios, eligen sus propios dirigentes, planean y conducen sus propios programas, realizan reuniones regulares, adquieren habilidades y buenas costumbres y toman parte activa en el desarrollo y mejoramiento de la comunidad".

Tomando como base que "la educación es la producción de cambios deseables en la conducta humana" (Kruse); a través de cambios en los conocimientos en habilidades y en actitudes, la actividad del Club Agrario se orienta hacia la atención de los diferentes problemas que afectan a los niños y jóvenes del campo. Siendo sobre todas las consideraciones una empresa educacional, que tiende a colaborar con los *grupos organizados y las Instituciones* educativas del campo y la ciudad, tratando de continuar la acción asistencial docente, principalmente en una etapa difícil para la juventud rural o sea cuando egresan de la escuela y entran en un período de transición que generalmente es el que fortalece o debilita vocaciones y que en difinitiva orienta el porvenir de esa juventud hacia diferentes caminos.

Es en ese período de la juventud de nuestra campaña, que los Clubes Agrarios Juveniles, prestan el más señalado servicio a sus miembros, a la comunidad y por ende al país;



Delegaciones de los Clubes Agrarios Juveniles Los Zorzales y Las Margaritas visitan Fray Bentos.

a los primeros porque les muestra las posibilidades de una actividad trascendente en el medio rural y a los segundos porque desarrolla elementos capaces que incidirán en su progreso, en todos los aspectos.

La definición sobre lo que es un Club Agrario Juvenil no es otra cosa que la concreción lógica de su objetivos primarios o fundamentales; señalaremos los mismos porque será la manera más práctica y efectiva para agilitar sus posibilidades.

Dichos objetivos generales han sido perfectamente identificados y discutidos por los propios jóvenes que integran los Clubes; enumeraremos lós principales que han sido sintetizados por Rolfo, Antuña, Bechara y otros.

Suministrar las oportunidades que tiendan al integral desarrollo de las capacidades físicas, mentales y morales de los jóvenes de nuestra campaña.

"Revestir de la mejor dignidad la condición del productor rural, resaltando las cualidades de carácter necesarias para el desarrollo de esa actividad, valorar y estimular la capacidad de "hacer" y de "aprender".

"Enseñar y demostrar a los niños y a la juventud rural los métodos y normas de trabajo más racionales para mejorar las prácticas agrícolas y las industrias domésticas con el fin de obtener el mayor rendimiento económico; elevar el nivel y acrecentar las satisfacciones de la vida en el campo".

"Cultivar en los niños y en la juventud rural por medio de realizaciones concretas, el espíritu de empresa, el orden y la disciplina en el trabajo".

"Educar a los niños y a la juventu rural para actuar en asociaciones libres desarrollando las virtudes cívicas; ejercitarlos para actuar en grupos y en organizaciones en que el interés personal se confunde con el interés colectivo; darles la oportunidad de otorgar su representación y ser representados".

"Ilustrar y ejercitar a los niños y a la juventud rural en los beneficios y prácticas del cooperativismo".

"Hacer más atractiva la vida rural y produciendo una organización que tienda a disminuir el aislamiento, favorecer la vida en relación, dar conocimientos y orientación en el empleo inteligente y saludable de los ratos de ocio".

"Orientar a la juventud rural en un camino definido y actualizado



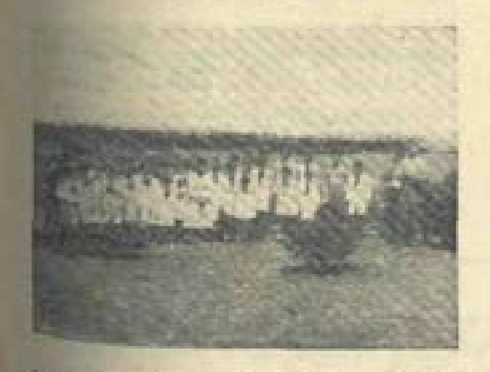
Visita del Club Los Zorzales de la Colonia César Mayo Gutiérrez al Club "Las Margaritas" de la Colonia Tomás Berreta - Actos recreativos.

sobre lo considerable de la conservación de los recursos naturales, demostrando en forma clara la importancia fundamental de la actividad agropecuaria, como base económica de nuestro país".

Para cumplir estos objetivos generales o primarios se han determinado objetivos secundarios, que como es natural conducen a los primeros confundiéndose muchas veces con aquéllos.

Repitiendo podemos decir que los Clubes Agrarios Juveniles suministran las oportunidades para: desarrollar inteligencias para una mayor utilidad. Reunirse con los amigos para el trabajo, la diversión y el compañerismo. *Aprender a vivir en* un mundo inestable. Elegir un medio de vida, motivando la actividad agraria. Obtener productos para el hogar y para el mercado. Crear mejores hogares para una vida mejor. Conservar las reservas de la naturaleza para mayor seguridad y mayor felicidad. Crear y conservar la salud para un país fuerte. Adquirir responsabilidad en el mejoramiento de la comunidad. Servir como ciudadanos para mantener la paz.

Se dice con razón que los Clubes Agrarios Juveniles son "Escuelas de Cooperación", pues ellos crean a



Visita a Fray Bentos de los Clubes Agrarios Los Zorzales y Las Margaritas.



Reunión de camaradería de los Clubes Agrarios Los Zorzales y Las Margaritas, asistiendo vecinos de la Colonia Tomás Berreta (Río Negro).

través del conocimiento y la comprensión de los jóvenes; que en un mañana muy cercano incidirán fundamentalmente en la marcha de su generación; la más efectiva cooperación que permita el mejoramiento integral de sus comunidades.

El Club Agrario Juvenil cumple su actividad a través de proyectos concretos individuales de sus socios y/o colectivos de todos o parte de sus miembros, con ello se trata y es fundamental, que cada niño o joven tenga una obligación que cumplir, la que como es natural y lógico, la elige libremente; con ello se logra su capacitación en diferentes aspectos. Pero además está la otra labor que entendemos primordial y es la labor del Club como organización, trabajando por su comunidad, colaborando con otras organizaciones de la misma. Ello sirve para demostrar "haciendo" la efectividad de una labor de cooperación entre todos los grupos organizados del campo: arreglando caminos, construyendo escuelas, vigilando y controlando la erosión, plantando árboles, creando y manteniendo centros para la divulgación cultural, para la recreación, vigilando la salud, vinculando

con su viajes y actos a varias zonas, etc.

Para alcanzar los objetivos señalados los Clubes Agrarios Juveniles, en su actividad, son orientados y asistidos en el ámbito nacional por el Movimiento de la Juventud Agraria que en su emblema de "Trabajo-Salud - Alegría", sintetiza los tres grupos de actividades fundamentales que desarrolla en el medio rural. En el ámbito regional o zonal, dichos Clubes cuentan con el apoyo y colaboración de organismos públicos y privados; como también con la colaboración de ingenieros agrónomos, veterinarios, médicos, periodistas, comerciantes, etc.

En las avanzadas de esa colaboración, está un grupo selecto de maestras y maestros que con su labor eficaz de liderazgo, están efectuando la labor más trascendente: crando el ambiente propicio y luego actuando como elementos catalizadores para dinamizar la iniciativa de la juventud rural: compenetrados del espíritu y la idea de la actividad de los Clubes o sea que el niño y el joven son los que deben "hacer" y los líderes, consejeros o asesores, sólo deben orientar.

Señalamos al principio que los Clubes Agrarios Juveniles son Primordialmente una empresa educacional y ratificando esa aseveración queremos destacar las posibilidades inmensas que significan para el maestro rural los Clubes como principio, medio y fin de su labor docente. A través del Club proyecta su acción hacia todo el "universo" que lo rodea y que como educador debe influenciar. Enseña al niño, asiste al joven y en forma indirecta capacita a los mayores, vale decir que está haciendo realidad la ambición de todo educador, modificar en un sentido positivo el medio en que debe actuar y de esa manera deja de ser maestro de escuela para ser maestro de la comunidad.

No creemos que sea necesario, teniendo en cuenta el fin de esta modesta recopilación de ideas sobre los Clubes Agrarios Juveniles, el entrar a particularizar sobre el funcionamiento interno de los mismos: integración, proyectos, programas, modo de actuar, etc. pues todo ello es accesible a los interesados, contando el Movimiento de la Juventud Agraria con material ilustrativo adecuado. Sólo estamos tratando de hacer llegar a todos los sectores de nuestro país la importancia trascendental de la actividad de los Clubes Agrarios Juveniles; si con nuestra colaboración lo hubiéramos logrado, el fin estaría cumplido.

Pero cabría agregar para reafirmar, si ello fuera necesario, la trascendencia fundamental que tiene, para la vida nacional, la actividad y gravitación de los Clubes Agrarios Juveniles, que los mismos son escuelas prácticas de civismo y democracia, que forman ciudadanos que, a través de la educación que abarca todos los aspectos, serán mejores arquitectos de sus propios destinos, a la vez que estarán preparados para formar mejores hogares, mejores comunidades que reflejarán positivamente en la prosperidad y felicidad del país.

"Paraninfo" no es sólo un salón de actos académicos; así se le llama también al padrino de bodas; al que anuncia una eventualidad feliz; al que en las universidades proclamaba el comienzo de los cursos y estimulaba al estudio por medio de una oración retórica.

CAPONIZACION DE POLLOS

• Por RAMON SCHAZO

El pollo debe castrarse cuando tiene una edad de 3 a 5 meses y nunca hacerlo, cuando tiene más edad, porque los órganos genitales están muy desarrollados y se corre el riesgo de provocar una hemorragia mortal.

DE LOS INSTRUMENTOS A EMPLEARSE

Por lo general son 4: 1º bisturí, 2º separador, 3º pinza, 4 extractor; el extractor que se usa comúnmente son dos, para pollos chicos, es decir, los de menos edad. Aconsejamos el extractor de forma de una cuchara ovalada con una abertura hasta las tres cuartas partes; siendo el otro una pinza que para ese propósito se vende en las casas del ramo. El separador sirve para mantener abiertas o separadas las costillas durante la operación y permitir el pasaje del extractor sin molestia y facilitar la sutura que cubre a los intestinos, y que hay que romper para descubrir a éstos.

METODOS USABLES PARA LA CASTRACION

El más sencillo es el intercostal: se apartan los pollos que se desean castrar y no se les da de comer por lo menos 24 horas antes de la operación, de lo contrario los intestinos estarían hinchados y ocasionarían molestias para el trabajo. Se debe elegir un lugar muy claro para la labor. Se colocará una mesa; introdúzcase en uno de los costados un clavo que quede sobresaliente más de 1 centímetro y colóquese otro a unos 90 cms. del primero, átese el ave de las alas por un lado y de las patas por otro, de manera que el ave quede bien estirada, colóquela con la pechuga hacia *Ud.*, haga un tanteo con los dedos en las costillas, buscando la última y penúltima, donde tiene que hacerle la incisión con el bisturí. Trate de cortar la piel suavemente, que notará al golpe de vista la aparición de una tela carnosa *colorante, ése es el músculo*, que no se puede cortar porque la hemorragia se producirá, cubriría de sangre el interior y dificultaría ver el testículo del pollo. Para evitar esto, con el dedo índice y pulgar de la mano izquierda, le hace presión hacia atrás, que fácilmente cede, apareciendo así la membrana que une a las costillas y entonces hace el corte de 2 a 3 cms., sin peligro que derrame sangre; es así que se coloca el separador y entonces aparece una tela al interior del animal que se parece mucho a una tela de araña, pero mucho más gruesa. Eso es lo que se llama el peritonio que separa los intestinos de las costillas. A éste hay que cortarlo bien con el bisturí o con un ganchito que tiene a propósito el extractor en forma de cuchara, y de esta manera quedan a la vista del operador los intestinos del animal y sobre un costado y hacia arriba se encuentra uno de los testículos, que se procede a su extracción, tomándolo con la pinza y retorciéndolo muy suavemente hasta que se despegue. Téngase cuidado de no agarrar ningún pedazo que quedara sin romperse del peri-

tonio. Esta operación también se puede hacer con el extractor forma de cuchara; se toma el testículo a fin de que la abertura del extractor agarre el cordón que está unido al testículo y también se empieza a dar vuelta suavemente; hay que tener *mucho cuidado con la extracción* del testículo, porque debajo de él y muy junto, pasan arterias principalmente la espermática que se pueden lesionar y producirse una hemorragia, que puede causar la muerte instantánea; pero esto nunca puede suceder siempre que se haga con la precaución debida. Trate siempre de localizar bien el testículo, que éste es un órgano que tiene forma de un riñón y que su tamaño varía de acuerdo con la edad o con la raza; puede ser de 1 a 3 cms. de largo o más, y con un espesor de una tercera parte. Casi siempre son de color amarillento, algunas veces se presenta de color amarillo verdoso. Recuerde bien que esta operación hay que hacerla de los dos lados del animal, porque los testículos están colocados uno en cada costado de la columna vertebral.

En caso de producirse alguna pequeña hemorragia se secará la sangre con un pedacito de algodón tomado con una pinza (nunca utilice la mano), es decir los dedos sin la pinza. Después de terminada esta operación, tómese una aguja común con hilo blanco bien limpio, desinféctese la herida con algún desinfectante, por ejemplo líquido carrel o creolina, y hágase 2 ó 3 suturas en la herida.

Es conveniente cortarle la cresta, la que como no se desarrolla en el pollo capón le dará una forma más estética una vez criado y facilitará reconocerlo mejor entre las aves que no han sido sometidas a este procedimiento quirúrgico. Días después de la castración, suele producirse un pequeño accidente; en algunas aves se forma una bolsa de aire en el lugar que la piel se ha cortado; para esto solamente basta abrir con un bisturí, la parte afectada, de manera que salga el aire *depositado que había, con una* pequeña presión con los dedos.

ENGORDE Y CEBAMIENTO

El pollo después de castrado y desarrollado se someterá a un tratamiento especial, consistente en alimentarlo en abundancia, obligándolo a ingerir el alimento. También hay que tener algunos conocimientos a fin de equilibrarlos; escoger aquellos alimentos que tengan substancias apropiadas capaz de dar el desarrollo y engorde necesario; es decir que estén en relación la proteína y los hidrocarburos, elementos indispensables para dar vigor y acumular energías; para la producción de grasa los últimos. Débese también tener precaución de seleccionar aquellos alimentos que mejor sabor le puedan trasmitir a la carne.

El capón en el desarrollo de su engorde va produciendo carne y grasa a la vez, en forma de pequeñas capas superpuestas, formando una capa de carne y otra de grasa, sucesivamente. Es así que la exquisitez de su carne se puede apreciar hasta en los pollos que aún hayan pasado de un año de edad.

FORMULAS ACONSEJABLES PARA LA ALIMENTACION

Daremos solamente dos que creemos son las más convenientes:

Nº 1. Maíz, trigo partido, avena y cebada triturada y al final del

cebamiento, entreverarle algún poquito de semilla de girasol o también un poco de semilla de cáñamo.

Nº 2. Harina de maíz 20 kilos, afrechillo 20 kilos, harina de cebada y avena 10 kilos, leche y agua partes iguales, formando una pasta.

TIEMPO QUE REQUIERE EL CEBAMIENTO

Para el cebo natural es necesario dos meses y para el cebo forzado de 15 a 20 días.

El cebo natural es darle al animal lo que voluntariamente quiera comer, proporcionándole el alimento 2 ó 3 veces al día, retirándole el recipiente cada vez que termine de comer y que tenga a su disposición agua limpia y fresca.

CEBO FORZADO

El cebo forzado se realiza colocando el animal entre las rodillas, acomodando las alas que cubran las patas del animal, a fin de que no pueda moverse. Se formarán bolitas de un centímetro o dos, con la pasta de la fórmula Nº 2 que indicamos anteriormente.

Se toma el animal con la mano izquierda y se le abre el pico y con la derecha se le coloca la bolita formada, en la garganta del animal, haciéndosela correr suavemente hasta que llegue al buche, que tendrá que quedar casi lleno, no completo porque se puede producir embuchamiento. Con este sistema es suficiente para que después de los 5 días se le dé 2 veces al día. Es conveniente que 2 ó 3 días antes de empezar el cebo se le dé de la misma pasta para que ellos mismos coman en abundancia.

ALOJAMIENTO

Se requieren locales muy reducidos y lo más oscuro posible, con aire suficiente y mucha limpieza; sería preferible siempre que se pueda, colocarlos en jaulas pequeñas, para dos animales y hacerlos dormir en camas de paja y en ningún caso hacer uso de posaderos.

ALOJAMIENTO PARA CEBAMIENTO AL NATURAL

Hay que tener las mismas precauciones, solamente que se pueden emplear locales más espaciosos y que lleven más cantidad de animales, y en cuanto a la alimentación, se pueden emplear las dos fórmulas citadas.

Para que los toma-corriente ajusten bien conviene separar las puntas de metal de que constan.

* * *

Para evitar que se corra la tinta de colores de la cretona al lavarla, no la refriegue. Haga un jaboncillo de jabón puro o jabón en escamas, y el agua no debe estar muy caliente. Al igual que con las frazadas, no se refriegan, sino aprietan y amasan y se enjuagan muy bien. Se puede emplear un poco de almidón muy débil, si es que la tela lo necesita.

Divulgaciones SOBRE EL TETANOS *y su prevención*

Importancia del cuidado de las pequeñas heridas.

• *Por* DEWET A. BARBATO

LAS simples y pequeñas heridas superficiales de la piel —pero descuidadas en su limpieza (especialmente *las de los pies*) *son causa* frecuente de Tétanos. Si estas ínfimas heridas, son bien tratadas por el médico— o simplemente bien limpiadas con agua y jabón y desinfectadas con tintura de yodo, es totalmente improbable que se compliquen de Tétanos.

Los obreros, trabajadores rurales, niños, deportistas —que son los que mayormente sufren y descuidan estas repetidas heridas, deberían pensar en el peligro tetánico que ellas representan y adquirir el hábito de proceder a dicha limpieza, al menos, 2 veces por día.

Inyectar suero en estos casos, no sería lógico ni inofensivo. En cambio, —y sin perjuicio del lavado y desinfección indicada— el mejor y más seguro medio de evitar el Tétanos, es estar vacunado correctamente contra él —o sea recibir 3 dosis de vacuna (1 cada 21 á 30 días); un refuerzo (1 sola dosis) al año siguiente— y luego otros refuerzos cada 3 ó 4 años, para mantener así eficazmente las defensas antitetánicas en el organismo.

En 1957, exclusivamente en el Instituto de Enf. Infecciosas, se registraron 15 Tétanos, cuyo detalle es el siguiente:

1) 12 *años, masc., Montevideo*, astilla dedo pie. — Curó.

2) 21 años fem., Montevideo, afección obstétrica. — Curó.

3) 86 años, masc., Montevideo, quemadura infectada pierna. — Falleció.

4) 22 años, fem., Montevideo, astilla dedo mano y herida talón pie, trabajando en lavadero de lanas. — Curó.

5) 41 años, mas., Tacuarembó, espina de coronilla, cuero cabelludo, cazando. — Curó.

6) 67 años, masc., Montevideo, astilla pie, trabajando en la tierra. — Falleció.

7) 46 años, fem., Montevideo, herida glútea, vidrio botella en la calle. — Curó.

8) 84 años, fem., Montevideo, herida tobillo con un ladrillo. — Falleció.

9) 64 años, masc., Montevideo, herida planta pie (clavo). — Falleció.

10) 18 años, masc., Soriano, pisado por caballo en el pie, durante el trabajo en el campo. — Curó.

11) 57 años, masc. Montevideo, herida del pie por arco de lata, en el trabajo, en la calle. — Falleció.

12) 14 años, fem., Canelones, herida de pie, vidrio en una obra. — Curó.

13) 18 años, masc., Tacuarembó, erosiones interdigitales pies sucios de tierra, trabajando en el campo. — Falleció.

14) 57 años, masc., Canelones, astilla de urna (Cementerio del Tala) *dedo mano*. — Curó.

15) 39 años, masc., Colonia, erosión nariz, caída bicicleta en la calle. Falleció.

(En el presente mes de enero ya entraron a dicho Instituto, 3 casos más) !!!!

Nótese:

1º) que la existencia de estos lamentables aunque absurdos casos de Tétanos en el país — nos dan plena razón para no dejar de insistir en que la gente acuda al médico con motivo de sus heridas — y en que estén *correctamente vacunados y reforzados* contra esta terrible enfermedad.

2º) que ninguno de ellos estaba vacunado contra el Tétanos.

3º) que de los 15 fallecieron 7.

4º) que en 8 de los 15 — fueron por heridas (clavos, vidrios, etc.) en los pies.

Consulte al médico cuando sufra *cualquier herida sobre todo* si es una herida de pie.

VACUNESE SIN ESPERAR A HERIRSE. RECIBA REFUERZO AL AÑO. EL TETANOS PUEDE Y DEBE DESAPARECER DEL URUGUAY.

Superioridad de la vacuna antitetánica sobre el suero antitetánico

1º) El efecto defensivo de Suero, sólo dura 10 días. *El de la vacuna* dura toda la vida, siempre que se refuerce cada 3 a 5 años.

2º) La eficacia y la duración del efecto defensivo del Suero, disminuyen a medida que se repiten sus inyecciones.

Cuanto más se repiten los refuerzos de la vacuna, más duradero y más fuerte es su poder defensivo.

3º) El Suero exige dieta y predispone a accidentes alérgicos en el caso de tener que recibir otros sueros biológicos. La *vacuna* no exige dieta ni sensibiliza al organismo.

4º) No tan raramente el suero produce accidentes (fiebre, urticaria, dolores, hinchazones, etc., y a veces, trastornos peores) con el agravante de que durante dichas reacciones, el suero pierde casi totalmente su poder defensivo.

La vacuna antitetánica es la más inofensiva de las vacunas actuales

5º) Hubo 2,385 tétanos en 2 millones de heridos de la 1ª guerra mundial, tratados sólo con suero. En 2 millones y medio de heridos en la 2ª guerra (que estaban vacunados y reforzados antes de ir a combatir) (y sin usar ni una sola gota de suero) *sólo hubo 4 Tétanos.*

¿A qué se debe esta superioridad preventiva?

El suero proviene de la sangre de un caballo inmunizado contra el Tétanos —*y cuando se inyecta a* un herido, entra y sale de su organismo, pasivamente, *análogamente a lo* que ocurre cuando se inyectan otros medicamentos como (penicilina, vitaminas, etc.) La inmunidad conferida por la vacuna —que no proviene de un caballo— sino que es simplemente el agente vacunante, es muchísimo más eficaz, sólida y más segura precisamente porque no es prestada del caballo, sino producida *activamente* por las propias células del cuerpo de la persona vacunada.

LOS MONJES. — Fuera de las comunidades de fieles, apareció en Europa, antes de fines del siglo IV, una nueva especie de personajes religiosos de origen oriental. Su género de vida, nuevo en Europa, reposaba en la idea de que la sociedad es absolutamente mala, y la naturaleza humana fatalmente llevada al mal; el verdadero cristiano debe, por consiguiente, separarse por completo del mundo y luchar contra las propensiones naturales por el método llamado en griego ascético (ya practicado por los filósofos). Habían comenzado en Oriente por retirarse al desierto, y de allí su nombre de monje (solitario). Luego se reunieron para llevar en común la vida de ascetas bajo el mando de uno de ellos, designado con el nombre sirio: abad. Su comunidad tomó en latín el nombre de monasterio o convento (reunión).

Los monjes se comprometieron a renunciar a todo lo que parecía entonces hacer la vida agradable, pronunciando el voto solemne de obediencia, castidad y pobreza. No llevaban más que vestimentas burdas, ni comían más que alimentos magros y, para mortificar la carne (es decir, el cuerpo) origen del mal, se infligían sufrimientos con el ayuno, la vigilia, el cilicio y la flagelación. — (Ch. Seignobos, Historia de los Pueblos de Europa).

Cultivo de la
CAÑA DE AZUCAR
en el Uruguay

• Por el Ing. Agr. CARLOS M. DE LOS SANTOS BENITEZ

GENERALIDADES.

LA Caña de azúcar es conocida desde tiempo inmemorial, los árabes la cultivaron a partir del año 50 de la Era actual, llevándola luego a Sicilia, de donde se extendió a otros países. Con el descubrimiento de América del Sur, la industria azucarera tomó un gran impulso; la trajo Cristóbal Colón en su segundo viaje, pues no existía en este continente. En la Argentina fue introducida *en el siglo XVII, instalando los* jesuitas una fábrica, pero con su expulsión la industria casi desapareció, hasta que aproximadamente en 1830 algunos particulares empezaron a instalar trapiches.

En nuestro país los primeros ensayos fueron llevados a cabo por el Ing. Agr. Menendez Lees.

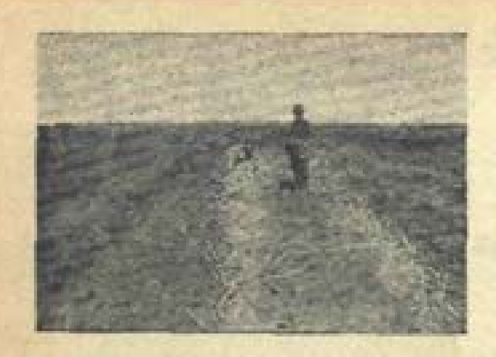
Los ingenios azucareros más importantes del Uruguay son: C.A.I.N. S.A. (Compañía Agrícola e Industrial S. A.) con 800 Hás.; C.A.A.S.A. (Compañía Azucarera Artigas S. A.) con 500 Hás.; Perroni, Dr. Morelli (L. A. A. R. S. A.) ; "El Espinillar" (A. N. C. A. P.) con 2.500 Hás., en Salto. Es este último uno de los ingenios modernos, más completo de América, *cuya área cultivada* aumenta año tras año, y es donde se aplican los más recientes adelantos técnicos en materia de cultivos.

Además posee un campo experimental, donde se realizan ensayos de variedades, seleccionando las que mejor se adaptan a nuestras condiciones edafo-ecológicas.

El área total cultivada en nuestro país es aproximadamente 4.000 Hás. Este cultivo recibe una ayuda del Estado para su desenvolvimiento, que otorga la Ley Azucarera número 11.448, del 12 de junio de 1950 y sus disposiciones complementarias, se subsidian todos los cultivos que pasan de 200 Hás.

CARACTERISTICAS DE LA CAÑA DE AZUCAR.

Es una gramínea perenne (Saccharum officinarum.), que llega tener varios metros de altura, forma cepas, de las que salen gruesos tallos de diversos colores, según la variedad. El tallo es de forma cilíndrica formando una serie de "canutos", que se hallan separados por entrenudos; el grosor depende de la variedad, y el largo de los entrenudos de las condiciones climáticas y de la calidad de los suelos. Los tallos son generalmente erectos o *semi-erectos según las variedades*; en cada nudo se encuentra una yema punteaguda, ovalada o redondeada. Alrededor de las yemas se encuen-



Plantación de caña de azúcar.

tran unos puntos opacos que constituyen las raíces embrionarias.

Al plantar la caña bajo condiciones convenientes de humedad y calor, las yemas brotan desarrollando nuevos tallos.

Durante el período biológico de maduración, acumulan lentamente: sacarosa, dextrosa y levulosa, siendo menor la proporción de estas dos últimas. Las hojas son alterno-opuestas, las que se componen de la vaina y la hoja propiamente dicha, que alcanza unos 5 cms. de ancho y 1 mt. de largo. Cuando madura la caña, algunas hojas se separan del tallo y otras quedan suspendidas verticalmente del nudo. Al brotar cada yema forma un nuevo tallo, y éste en la parte que se encuentra bajo tierra, se transforma en una especie de rizoma que se compone de varios "canutos", provisto cada uno, de una pequeña yema, las que a su vez brotan, dando nuevos tallos.

En nuestro país la caña de azúcar no florece, debido a las condiciones ambientales.

La reproducción de la caña se realiza en forma asexual, por la siembra de tallos; si ésta se realiza durante el invierno, no vegeta hasta la primavera debido a las bajas temperaturas. Cuando las plantas tienen una altura de 1.00 a 2.00 ms. empiezan a *formar* tallos consistentes, y al seguir creciendo, el número de "canutos" aumenta. En el período de mayor desarrollo, los tallos tienen una cierta cantidad de azúcares almacenados, y recién al final del período vegetativo aumenta rápidamente.

Cuando se corta la caña, tan pronto vuelven las buenas condiciones climatéricas, rebrotan tomando el nombre de "caña soca", para diferenciarla de la que se reproduce en el primer año de cultivo, que se llama "caña planta".

La "caña soca" produce mayor número de tallos que la "caña planta", la primeramente mencionada *vuelve a crecer después* de cada cosecha, durante un período de 6 a 7 años.

En los primeros años, produce más caña y azúcar por hectárea que la "caña planta", pero en los años siguientes la producción sufre mermas, debido a la acción de hongos, bacterias, insectos y virus sobre las cepas, y también la pérdida de *fertilidad* y *textura* de la tierra.

SUELO Y CLIMA.

Es una planta tropical, que necesita para desarrollarse una tempera-

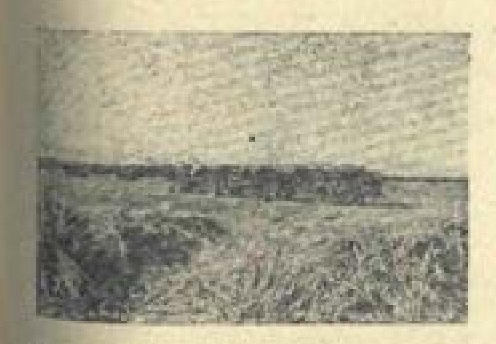


Aspecto de la "caña soca I" ("El Espinillar")

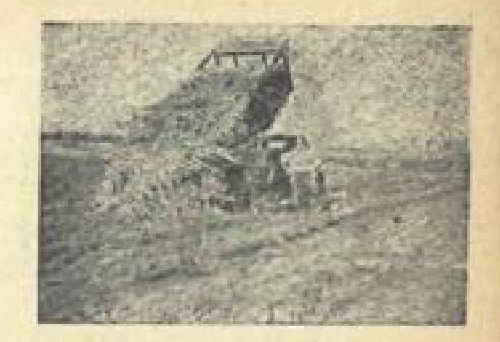
tura que medie entre los 17º a 28º C. y alta humedad. El Uruguay se halla en el límite de cultivo, en lo relativo al clima, pero le faltaría humedad, razón por la cual es un cultivo que se desarrolla bajo condiciones de regadío; ésta es una de las muchas causas por la cual el cultivo de la caña de azúcar no alcanza mayor desarrollo. Aquí las lluvias son abundantes durante la época de cosecha y escasas en la época de crecimiento; no ocurre lo mismo en otros países tropicales donde se cultiva caña de azúcar. Los suelos deben tener una buena relación de los tres elementos fundamentales: N-P-K. (nitrógeno, fósforo y potasio), y los que llenan estas exigencias son los suelos areno-arcillo-humíferos; desarrollándose la caña normalmente y su contenido en azúcares es elevado; además los suelos deben poseer un buen derenaje, lo cual prolonga la vida de la cepa.

Los días cortos de otoño y el descenso de temperatura apresuran la madurez de la caña, empezando a cosecharse en los primeros días de junio.

En los países tropicales la caña sigue creciendo durante un período casi de 2 años.



Transporte de caña para siembra, en "trailers"



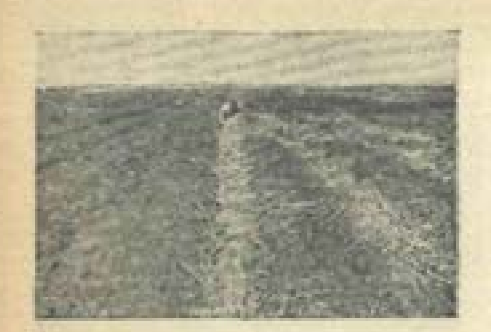
Transporte de caña para siembra, en camiones

TRABAJOS CULTURALES.

Se dan dos aradas profundas y luego se rastrea; la plantación se realiza en surcos distanciados de 1.50 a 1.80 ms. y de un largo de 100 ms. de promedio. La profundidad de los surcos es de 0.30 ms. cuando se siembra en invierno, pero si se realiza muy próximo a la primavera o en otoño, se planta más superficialmente.

Los meses de plantación en el Uruguay son: febrero, marzo y abril; junio, julio y agosto, los que se conocen como siembras de Otoño e Invierno, mas la caña no brota hasta la primavera, y si lo hace antes es "quemada" por las heladas; permaneciendo latente la "*semilla madre*" hasta los primeros meses de primavera.

En la siembra se debe emplear "*caña soca*" porque su mejor maduración la ayuda en su conservación en la tierra; una vez cortada la caña, se despunta y se coloca en los surcos a sembrar, en forma horizontal; van tres tallos paralelos, que se entrelazan con los tallos siguientes, consiguiéndose de esta manera surcos bien poblados. En cada surco de 100 ms. se coloca alrededor de 160 kilogramos de caña.



Plantación de caña. ("El Espinillar")

LABORES EN LA "CAÑA PLANTA"

La primera labor en la "*caña planta*" tiene por fin destruir las malezas, que han crecido en los surcos, facilitando la brotación de la caña; sacando una parte de la tierra que fue aplicada al hacer la siembra.

Esta labor que generalmente se realiza en primavera, después que han pasado las heladas, se denomina "*desemboquillada*".

Se efectúa con un equipo especial, que saca tierra de los surcos, de manera que la caña queda cubierta con una delgada capa de tierra.

Cuando la caña se encuentra bien brotada y ha crecido a una altura de 0.20 ms. se provoca el macollaje echándose un poco de tierra, esta labor se llama "*medio aporque*" y se realiza con cultivadores mecánicos.

Cuando la caña tiene una altura de 1.00 m., se hace el "*aporque final*"; como las raíces de la planta son superficiales, las labores que se realizan en los entresurcos, son también superficiales, además debe mantenerse bien carpido y limpio.

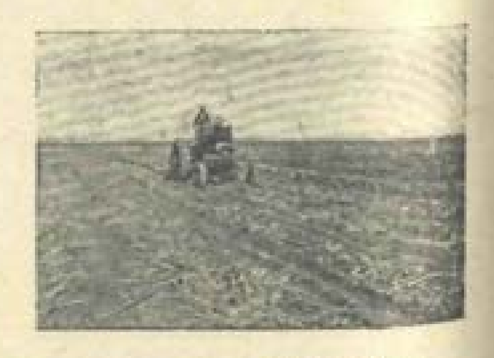
LABORES EN LA "CAÑA SOCA".

Luego de la cosecha de caña, el suelo se halla cubierto con las hojas secas, que se llama vulgarmente "*maloja*", las cuales se sacan de los tallos; estas hojas se dejan surco por medio, pues se pela la caña de los surcos al mismo lado, quedando de esta manera, un surco con hojas y otro sin hojas. Luego se entierran, lo que le da soltura y fertilidad al suelo; aunque generalmente se acostumbra quemar la "*maloja*".

Para la extirpación de las malezas se utilizan herbicidas, los más empleados son el 2-4-D y el T.C.A.

RENDIMIENTOS.

En nuestro país se obtiene un rendimiento promedio de 45.000 Kgms. por hectárea, lo que es aceptable, con los modernos equipos con que se dispone en la actualidad; el porcentaje de azúcar, del azúcar de la caña es de 5 - 7,5 %, pues la extracción se hace por imbibición, lográndose extraer del jugo un 90 - 93 %.



Equipo tapador. ("El Espinillar")

ENFERMEDADES.

Las más conocidas, que han causado mucho daño en el Uruguay son las siguientes:

El carbón (Ustilago Scitamenea), que se caracteriza por la formación de un largo apéndice negro, que sale del brote terminal de la caña. Otra enfermedad conocida en nuestros cultivos es el "*mosaico*" producida por virus, y trasmitido por el *Aphis maidis* y también por otros insectos vestores.

Los síntomas que se manifiestan son: la aparición de pequeñas rayas incoloras, tallos cortos y finalmente la muerte de algunas plantas. En los últimos años han sido creadas variedades casi inmunes a las enfermedades citadas.

Entre los insectos, el más conocido en nuestros cultivos en el *gusano perforador* (*Diatrea saccharalis*), es una "*polilla*" que pone los huevos en las hojas, y cuya larva penetra en el tallo, atacando los tejidos próximos a las yemas o cerca del brote guía; con la larva penetran también hongos y bacterias, produciendo infecciones en la caña.

VARIEDADES.

Las variedades que más se cultivan, no solamente por su adaptabilidad a las condiciones adafoecológicas de nuestro país, sino también por su resistencia a las enfermedades, son:

Tucumana	4441	C. O.	290
"	1149	" "	399
"	1111	" "	270
"	2645	" "	421
"	2683	C. P.	44/101
"	3172	" "	44/154
"	2680	" "	36/105

• • •

La sola lectura de diez o veinte páginas por día de uno de los grandes libros, significa leer al año muchos y buenos libros.

• • •

Las mujeres perciben mejor los colores que los hombres. Una eminente autoridad en la ceguera de los colores ha asegurado, después de muchas aprobaciones, que de cada cinco hombres uno tiene la vista defectuosa, mientras que sólo se encuentra una mujer entre cada treinta en el mismo estado.

• • •

El adjetivo mundano ha pasado a ser sinónimo de persona que se entrega con afán a las pompas y placeres de la vida, cuando en verdad sólo debería convenir a lo que es perteneciente o relativo al mundo.

Cuatro SILVICULTORES

• Por JULIO CESAR AGUIRRE

COMO es sabido fue preocupación *permanente* de las autoridades gubernativas de todas las épocas, la plantación y cuidado de árboles en nuestro suelo. Durante el mismo coloniaje, las leyes españolas recomendaban sabiamente a los primeros pobladores del continente americano el cultivo del árbol, obligando como lo establecían ya las *leyes del año 1536 que* "dentro de los tres meses a tomar posesión de la tierra y plantar todas las lindes, de sauces y árboles, siendo en tiempo, por manera que además de poner la tierra en buena y apacible disposición, sea parte para aprovecharse de la leña que hubiere menester, bajo pena de dársele a otro poblador".

También durante los gobiernos patrios tratóse de fomentar la plantación de árboles y la conservación de éstos. El General Artigas desde *su campamento de Purificación* dióle a esta tarea la importancia que se merecía, contando con su inmediato apoyo la feliz iniciativa de don Xavier Tomás Gomensoro, de formar allá por el año 1815 una Junta de Agricultura que tendría entre otros objetivos la de fomentar el cultivo de árboles, siendo por cierto *de gran previsión el reglamento* de aquel organismo, cuando preceptuaba en su Art. 14: "Todo labrador será obligado a plantar cada año, 500 pies de árboles de las especies que guste y reponer las que se fuesen secando, hasta cubrir la mitad del terreno, a más de los cercados, que cuidará la Junta sean de madera viva, imponiendo a los infractores *multas a su arbitrio*".

Desgraciadamente los acontecimientos políticos que sobrevinieron no permitieron cristalizar tan hermoso proyecto. Asimismo se registraron interesantes iniciativas en aquel sentido en los dos primeros gobiernos costitucionales de los generales Rivera y Oribe, pero es en *realidad a partir del año* 1853 en que se efectúa el cultivo de árboles en gran escala, siendo algunos de sus iniciadores los que pasamos a mencionar.

TOMAS THOMKINSON

Tomás Thomkinson, verdadero propulsor de la industria rural, había llegado a Montevideo en 1828, dedicándose en sus comienzos a diversas actividades, empleado de comercio *primero, luego importador* de productos extranjeros, más tarde saladerista, etc. Fue a la vez fundador de la Sociedad de Cambios llegando a integrar también el Directorio del Ferrocarril Central.

Pero su recuerdo se ha hecho digno de perdurar, entre otros motivos, por haberle correspondido la "gloria cívica" de introducir y aclimatar en el Uruguay el eucaliptus Globulus, traído en semillas de Australia en 1853, —a su exclusivo costo— por don Jorge Hodgskin, ciudadano inglés, compatriota de Thomkinson, a quien éste se las había especialmente encargado.

El propio Thomkinson nos relata cómo llegaron a estas tierras las primeras semillas de ese precioso árbol que tan bien se ha adaptado en nuestro suelo, pudiendo contarse sólo en los bosques de Punta Ballena cultivados por don Antonio Lussich más de 15 variedades distintas, encontrándose todas ellas en pleno vigor y lozanía. Decía Thomkinson: "Como en aque tiempo tenía por capataz a un hombre ignorante y dudaba del resultado de una sementera confiada a sus manos, fue convenido entre el señor Hodgskin y yo, para aumentar las posibilidades de un resultado, dar algunas semillas al Sr. Margat y dí otras en la quinta del Sr. Gabriel A. Pereira. En las tres quintas se consiguieron plantas; esto ocurría en el año 1853, pero habiendo tenido necesidad de ir a Inglaterra en el año 1854, encontre a mi vuelta que, a excepción de muy pocas plantas que había trasplantado antes de irme, mi capataz había vendido la colección de plantas de Australia al jardinero del Sr. Buschental, al Sr. Luis Faucon. De este modo vinieron estas plantas a introducirse debido exclusivamente a mi iniciativa y a mis esfuerzos".

Es de hacer notar de paso, que en la Argentina recién se conoció este magnífico árbol cuatro años después de cultivado en el Uruguay.

"Apasionado por los árboles, —nos cuenta uno de sus historiadores—, instaló, próximo al Paso de la Arena del Pantanoso, —camino llamado de las Tres Esquinas—, que lleva su nombre, un magnífico establecimiento de selvicultura o emporio forestal, al cual puso el nombre de "La Selva". Personalmente plantaba y cuidaba sus árboles y numerosos ensayos de aclimatación llevá-ronse a cabo por su iniciativa y bajo su personal vigilancia".

La muerte lo sorprendió a los 76 años de edad de su vigorosa vejez, durante un veraneo en su establecimiento, el 23 de enero de 1879, después de dedicar casi 50 años de su vida a una actividad superior de auténtico pionero de la silvicultura en nuestro país.

DOROTEO GARCIA

Fue este destacado compatriota, nacido en Montevideo en 1807, que llegó a ocupar diversos cargos de gobierno, legislador, ministro, etc. quien promovío en el año 1858 la fundación de la "Sociedad Agrícola del Rosario Oriental" la cual bajo su presidencia fundó a su vez la Colonia Piamontesa, más conocida por Colonia Valdense, en el departamento de Colonia.

Aquel núcleo agrícola, el primero en establecerse en nuestro país, sirvió luego de modelo, varios años después, en 1861, para la fundación de otra importante colonia, la "Colonia Suiza" o Nueva Helvecia de la que fueron sus fundadores don Guillermo Fender y don Rodolfo Schmid, procedentes ambos del cantón de Basilea, en Suiza.

Por el año 1858, don Doroteo García luego de renunciar al Ministerio de Hacienda, durante el gobierno de don Gabriel A. Pereira, consagróse con energía a las tareas agrícolas, principalmente a la silvicultura, alcanzando a plantar más de veinte mil eucaliptus y acacias, —así como diversas variedades de árboles maderables—, en sus chacras de Toledo y Carrasco, las que había poblado de antaño con colonos canarios y gallegos que él mismo se había encargado de traer de España.

Siempre dispuesto a adoptar iniciativas tendientes a mejorar el estado industrial del país, dedicóse también a distintas actividades de ese género, como el cultivo del gusano de seda, la cría de abejas, llegando a reunir más de mil colmenas; la fabricación de alcohol, de vinagre de frutas, etc.

Como decimos anteriormente, a este gran silvivultor se debió la creación del tipo de colonias agrícolas que más tarde se fueron estableciendo en varios parajes del país.

Falleció a los 78 años de edad, vinculando justicieramente su nombre al progreso de la República.

JOSE BUSCHENTAL

A don José Buschental, acaudalado financista de origen francés, que llegara a la República por el año 1857, débese entre otras interesantes y valiosas iniciativas la formación del casco central de lo que con el tiempo sería el hermoso paseo del Prado, en nuestra capital.

Desde su quinta "Del Buen Retiro", en las márgenes del Miguelete, en lo que antes era un inculto paraje, fue donde procedió a la plantación de las magníficas alamedas que aún existen. Su parque, en poco tiempo convirtióse en bellísimos jardines que contenían variedades de plantas y árboles exóticos, de donde resultó finalmente un verdadero plantel para la difusión de las especies allí cultivadas.

En el linde de dicho parque instaló una granja con una lechería modelo, introduciendo al país vacas lecheras, algunas de ellas de razas desconocidas aún en nuestra ganadería. También desarrolló en el mismo establecimiento y con bastante éxito la apicultura y otras actividades afines con la agricultura.

Don José Buschental murió en Londres en el año 1870. Un busto de bronce en lo que fue su antigua quinta en el Prado, recuerda su obra en pro de la industria rural.

PEDRO MARGAT

Pedro Margat había nacido en Versalles en 1807, arribando a nuestro país alrededor de 1838; fue el primero entre nosotros que se dedicó en gran escala y en forma científica a la horticultura y floricultura. Las frutas cosechadas en sus establecimientos, expuestas en varias exposiciones universales merecieron diversos premios por parte de los jurados, llegando a extender exitosamente la exportación de sus productos al Brasil y Argentina, principalmente al primero, alcanzando a enviar por año a Río de Janeiro más de dos mil cajones de doscientas unidades cada uno, en las últimas décadas del año 1860.

Importó al país, además de distintos árboles frutales y plantas, las primeras araucarias y camelias, éstas últimas a poco de introducidas en Europa, las que habían llegado procedentes de China alrededor de 1811, pero por sobre todo dio una eficaz extensión a las plantaciones de eucaliptus en nuestro suelo, siendo a la vez no sólo el proveedor obligado de las plantas y árboles de calidad de las principales quintas del antiguo Montevideo, sino que a él se debe el trazado de la mayoría de sus parques, así como muchos de Buenos Aires y Río.

"Trabajador de toda la vida", —dice uno de sus biógrafos—, guiaba personalmente su charret y era popular su figura de viejo varo-

nil y fuerte, aseado hasta la pulcritud, que llevaba con arrogancia sus 80 años largos. Madrugador, activo, sin que llegasen a tiempo a postrarle los achaques, ni el peso de la edad, falleció junto a sus araucarias del Reducto el 16 de Junio de 1890".

Una localidad y estación de ferrocarril del departamento de Canelones recuerdan su nombre.

Vivimos en la era de las siglas, que imperan victoriosas en todos los órdenes de la vida moderna. Uno de los campos donde más difusión ha alcanzado su uso, es el de los organismos internacionales. Especialmente después de la Segunda Guerra Mundial se han venido creando numerosísimas entidades de este carácter, ya universales o regionales, con fines generales o particularizados, y a casi todas ellas se las designa y conoce por la sigla correspondiente a su nombre completo. La memoria de quien quiera asomarse al complicado escenario internacional de nuestro tiempo, se verá así sometida a la prueba de retener incontables vocablos nuevos, de curiosa ortografía y a veces intrincada fonética. No es ocioso, por lo tanto, divulgar una especie de guía o "diccionario" de siglas, que dé a conocer el significado de algunas de las menos conocidas entre las de mayor difusión o importancia.

OACI: Organización de Aviación Civil Internacional.
UPU: Unión Postal Universal.
CEAEO: Comisión Económica para Asia y el Extremo Oriente.
OMM: Organización Meteorológica Mundial.
UIT: Unión Internacional de Telecomunicaciones.
CEPAL: Comisión Económica para América Latina.
CEPE: Comisión Económica para Europa.
OIC: Organización Internacional del Comercio.
OSP: Oficina Sanitaria Panamericana.
OMS: Organización Mundial de la Salud.
CCTA: Comisión de Cooperación Técnica en Africa.
OOPSRPCO: Organismo de Obras Públicas y Socorro a los Refugiados de Palestina en el Cercano Oriente.
IFE: Instituto de Fomento Económico.
UNICEF: Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia.
FENUDE: Fondo Especial de las Naciones Unidas para el Desarrollo Económico.
GATT: Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio.
OIT: Organización Internacional del Trabajo.
CICYP: Consejo Interamericano de Comercio y Producción.
CREFAL: Centro Regional de Educación Fundamental para la América Latina.
CIME: Comité Intergubernamental para las Migraciones Europeas.
CIES: Consejo Interamericano Económico-Social.
FAO: Organización para la Agricultura y la Alimentación.
FENU: Fuerza de Emergencia de las Naciones Unidas.
ESAPAC: Escuela Superior de Administración Pública de América Central.
OOPSNU: Organismo de Obras Públicas y Socorro de las Naciones Unidas.

Arboles populares

LOS EUCALIPTUS

• Por el Ing. Agr. GREGORIO HELGUERA

EN nuestro país, son muchas las especies forestales recomendables por su desarrollo y aplicaciones (álamos, pinos, fresnos, acacias, plátanos, paraísos, etc.), pero la mayor parte de ellas son un tanto especializadas y la extensión de su cultivo está limitada por la calidad y ubicación de los terrenos y por la aplición de los árboles y de las maderas.

Así por ejemplo, los álamos son árboles de gran interés cuando se trata de utilizar suelos un poco húmedos, ubicados próximos a medios de transporte económicos y cuando lo que se desea obtener son maderas blandas, livianas e inodoras para envases y carpintería, pero en cambio no es posible su cultivo cuando se trata de terrenos secos, alejados del mercado de consumo o de producir maderas para otros usos. Algo semejante, ya sea en lo que respecta a suelos como a ubicación o destino sucede con otros, debiendo agregar todavía aquellos árboles que, como los robles producen muy valiosas maderas, pero que por su producción a largo plazo no están dentro de las posibilidades de todos los plantadores.

En cambio, los eucaliptus, sin que puedan naturalmente poseer las cualidades y aplicaciones de todos los demás árboles reunen sin embargo un conjunto de condiciones que les dan aplicación universal. Son rústicos, lo que permite fácilmente multiplicarlos y lo que es más importante, conservarlos en toda clase de terrenos; son de rápido crecimiento, lo que permite beneficiarse de ellos a los pocos años y a todos los que lo cultivan, se prestan para múltiples aplicaciones (abrigo, ornamento, madera, etc., etc.) y se reproducen admirablemente después de cortados, llegando a grandes dimensiones con buenas formas, por lo que es posible disponer de gran cantidad de madera, y finalmente, éstas, por sus diversas aplicaciones, encuentran colocación no solamente en las ciudades y centros poblados, sino también en las zonas más apartadas del país (construcciones rurales, postes, piques, carros, carrocerías, mangos de herramientas, etc.) Como ya hemos tenido oportunidad de destacar, los piques de eucaliptus aserrado vienen sustituyendo con éxito los importados y pronto sucederá lo mismo con los postes, artículos que han venido restando a nuestra economía sumas de verdadera importancia.

En consecuencia, sin dejar de reconocer que hay otros árboles que conviene y es necesario cultivar por estar dotados de cualidades especiales, es indudable que, los eucaliptus son especies de aplicación más generalizada, es decir, de conveniencia para la mayoría de las personas, des-

de el productor que los cultiva con destino puramente industrial, hasta el estanciero que los planta con el objeto, en primer término, de dar abrigo a los ganados y el modesto habitante de pequeños predios, que logra con ellos, fácilmente y en breve plazo, adorno, sombra, madera y leña.

No hace cien años que nuestro país importó las primeras semillas de Australia y sin embargo, entre los árboles cultivados, son sin duda alguna los que más abundan en todas las regiones del país. Esta difusión, sin precedentes, está plenamente justificada, por razones naturales y económicas. No es debida —como se ha dicho—, a una causa injustificada, la eucaliptomanía, sino a los méritos excepcionales que tiene, permitiendo que resulten de conveniencia y beneficio de todos los habitantes rurales y en todos los lugares.

SUPERFICIE DE ALGUNOS PAISES.

U.R.S.S.	22.140.000	km.²
CHINA	9.736.200	"
CANADA	8.879.224	"
BRASIL	8.511.000	"
EE. UU.	7.840.000	"
INDIA	3.800.000	"
ARGENTINA	2.800.000	"
MEXICO	2.000.000	"
PERU	1.250.000	"
COLOMBIA	1.140.000	"
BOLIVIA	1.077.000	"
VENEZUELA	916.000	"
CHILE	742.000	"
FRANCIA	550.000	"
ESPAÑA	505.000	"
PARAGUAY	460.000	"
ECUADOR	323.000	"
ISLAS BRITANICAS	312.000	"
ITALIA	300.000	"

EL CABILDO

Discurso pronunciado por el poeta Ovidio Fernández Ríos, en ocasión en que el Poder Ejecutivo hizo entrega del edificio del Cabildo, al Concejo Departamental de Montevideo.

Misión de honor y solemnidad es la que me confía el Sr. Ministro del Interior, para que en su nombre y en representación del Gobierno de la República haga acto de entrega y posesión oficial de la Casa Solariega de los orientales al Gobierno Municipal de Montevideo; entrega solemne he dicho, de este monumento, donde parecen adquirir cada vez, más ilustre nobleza sus piedras sillares, en las que el tiempo ha grabado en glorioso historial de siglo y medio, y que tienen en su venerable vetustez la más pura identificación patricia.

Reliquia histórica, —quizás la más auténtica en el origen y en los fundamentos de nuestra personalidad y soberanía— mantiene a través de los tiempos, las líneas imponentes de su belleza y la dignidad y honor de su espiritual destino.

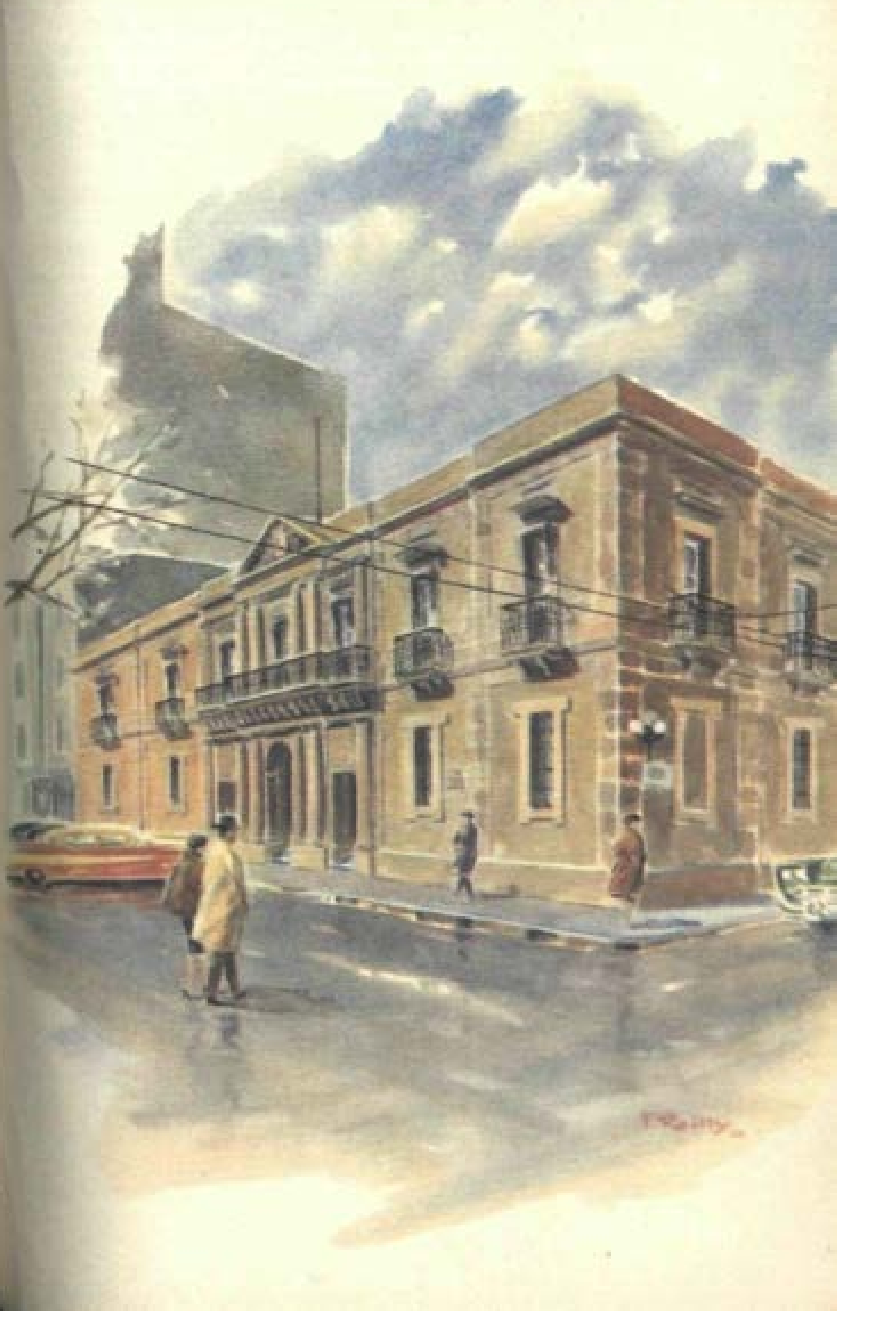
En lo que fuera asiento de la Honorable Sala Capitular, primer gobierno de la Colonia de España en estas tierras, se levantó la severa arquitectura de este edificio, al que como un símbolo para cumplir su elevado destino, el Cerro de Montevideo le ofreció la noble contribución de su granito para su sólida construcción, de sobrio estilo toscano del Renacimiento.

Largo y fatigoso fue el proceso para la terminación definitiva de esta suntuosa fábrica, testigo sobreviviente de la gesta heroica de nuestras libertades; relicario de recuerdos santificados; urna evocativa de epopeyas ilustres; arca de piedra que guarda los más sagrados tesoros espirituales de nuestra Historia. Porque en realidad, todo lo que en distintos capítulos, y en sus valores más fundamentales, tuvo la vida política —Colonial o Republicana— de la Patria, se centralizó en esta casa augusta.

No vamos a extendernos en su proceso histórico, pero no es posible en esta ceremonia tan significativa, dejar de recordar algunos hechos estelares acontecidos bajo estas bóvedas y que tuvieron repercusión eminente en el pratriciado del Río de la Plata y en el pensamiento civilizador del Continente.

Dentro de estos muros se planteó la resistencia contra el invasor inglés y frente a sus puertas desfiló el ejército montevideano hacía la Reconquista de Buenos Aires. Liniers y Larrañaga iban al frente de sus heroicas filas.

Aún las sombras de los próceres parecen dialogar en este recinto sobre declaraciones y pragmáticas de Cabildo abierto, creando la primera Junta de Gobierno Montevideano. Aún parece vibrar la palabra austera, prieta de señorío y dignidad patricia de Pérez Castellano, mientras resuenan en las lejanías transatlánticas los cascos de las caballerías napoleónicas hollando tierras de España, en tanto el pensamiento de patria libre es chispa de luz y voz de alerta en la conciencia de Amé-



rica. Aún parece que en su pórtico montara guardia *el indio blandengue*, y en el alto mástil flameara la insignia tricolor de Artigas como ala tutelar del primer gobierno libre de los orientales.

Aún parece agigantarse la figura prócer del jefe de los Treinta y Tres, vencedor de Sarandí y gobernador del Estado, asomado a estos balcones, tomando al ejército el solemne juramento de la Constitución de la nueva República, con el simbólico beso sobre la cruz del fusil y la espada.

Y cerca de un siglo fue esta casa, recinto de los representantes de la soberanía donde gestaron las leyes constructivas del organismo nacional, y fue también, para nuestro honor, laboratorio experimental de las leyes sociales más avanzadas de América.

Y por ser el palacio de la Ley, en él, sacramentaron su juramento a la Constitución los ciudadanos a quienes la República les confirió la *insigne dignidad de su presidencia*; como también, por el proceso de evolución de los sistemas de gobierno impuestos por la democracia, esta mansión conoció las patrióticas deliberaciones del Consejo Nacional de Administración que sustituyó el régimen constitucional del año 30.

Además señores, y es necesario recordarlo aunque sea doloroso —pero son páginas de su historia— que de sus oscuros sótanos salían las horcas para ajusticiar los reos en la plaza pública; y hasta sus salones llegaron los cadáveres ensangrentados de tres *Presidentes: Flores*, Berro e Idiarte Borda. En sus húmedos calabozos, bastillas de las tiranías, soportaron indignas promiscuidades, ciudadanos eminentes con sombríos malhechores. Allí estuvo

---

La mesa tradicional japonesa asigna primerísima importancia al aspecto estético. El color y la forma de la vajilla deben estar de acuerdo con las comidas que se sirven. Además, no todos los alimentos están destinados a ser ingeridos: algunos desempeñan únicamente una función visual, y sólo se los presenta para que sean contemplados por los comensales…

* * *

Quitar las pepas de los dátiles o pasas no resultará un asunto tan molesto si de cuando en cuando se untan los dedos en harina.

* * *

Suelos encerados. — Si usted encera sus suelos, se evitará mucho trabajo. El suelo encerado se ve mejor según va pasando tiempo. Es preciso pulirlos con frecuencia y de vez en cuando agregarles un poco de cera, ya sea en pasta o cera líquida, pero el trabajo queda muy bien recompensado con la belleza exquisita del suelo.

Batlle y Ordóñez en el año 86, y once años antes, los ilustres ciudadanos Aureliano Rodríguez Larreta, José Pedro Ramírez, Julio Herrera y Obes, Juan José de Herrera y *otros destacados políticos y militares*, en el histórico año terrible, salían por estas puertas para ser deportados a La Habana, en la tristemente célebre barca Puig.

Tales, señores, ligeramente esbozados algunos de los destinos que le cupo cumplir al Cabildo en su vida secular.

Señor Presidente del Concejo Departamental: corresponde *este* monumento por natural origen y como lo establecen los dictámenes jurídicos, al dominio municipal de Montevideo. Por lo tanto en nombre del Sr. Ministro del Interior quedáis en su posesión.

Recibidlo como el más preciado patrimonio, y si bien no guarda en sus salones riquezas artísticas, vive bajo sus bóvedas el espíritu de su gloriosa tradición, presencia mística *del Patriarcado y de la Epopeya*. Y como en los viejos templos griegos, donde para el culto permanente a los Héroes hacían guardia las sombras de sus dioses tutelares, que así, *en* esta casa, templo *que* fuera de su primer gobierno, de la Constitución y de las Leyes, sea en adelante la Patria, la Diosa tutelar que cuide en ella el tesoro de sus leyendas, de sus tradiciones y de su gloriosa historia.

Y para terminar, digamos con emoción de orientales libres: en esta casa nació la patria, y frente a ella, en la Plaza pública, el pueblo rubricó su fe de bautismo!

LOS ASIRIOS, conforme a la costumbre asiática, creían que su rey era el representante de Dios en la tierra, y le prestaban ciega obediencia. El soberano era, pues, dueño absoluto de todos sus súbditos; reuníalos en armas y se lanzaba a su frente contra los pueblos del Asia. Cuando regresaba, hacía consignar sus hazañas en las paredes del palacio y la inscripción relataba sus victorias y daba cuenta del botín recogido, de las ciudades quemadas, y de los cautivos que habían sido degollados o despellejados en vida.

He aquí unos trozos de esos boletines de campañas: "Mandé construir, dice Asurnazirpahal en 882, una pared delante de las puertas principales de la ciudad; hice despellejar a los jefes de la rebelión y tapicé la muralla con sus cueros. Algunos fueron emparedados vivos, otros crucificados o ensartados a lo largo de la pared; a muchos les hice arrancar el pellejo en mi presencia. Mandé reunir sus cabezas a manera de coronas y formar guirnaldas con sus cadáveres". En el siglo VII Sennaquerib dice: "Pasé como un huracán devastador. Los arneses y las armas nadaban sobre la tierra en la sangre de los enemigos como en un río. Amontoné a modo de trofeo los cadáveres de sus soldados y les corté las extremidades. A los que cogí vivos los mutilé y en castigo los privé de las manos". — (Seignobos: Historia de la Civilización Antigua).

Problemas en el
CULTIVO DE LA PAPA

• Por el Ing. Agr. JULIO A. BAUZA ARAUJO

NUNCA se ha investigado la superioridad de las tierras nuevas en el cultivo de la papa. Si la ventaja consistiera únicamente, en que una tierra no cultivada con papas está libre de degeneración, el problema consistiría en establecer una rotación trienal o cuatrienal, ya que sería difícil demostrar que los gérmenes, aún adaptando formas de resistencia, puedan subsistir más de 3 ó 4 años en el suelo a los agentes naturales de destrucción.

La duración del día (fotoperiodismo) tiene una importancia fundamental en el desarrollo de la papa y sería interesante hacer experiencias sobre el "fotoperiodismo" de este cultivo. La duración del día (jornada luminosa) no es la misma entre nosotros que en los países de los cuales importamos papa-semilla: Canadá, Escocia, Alemania, etc.

No hay hasta ahora, a pesar de los trabajos selectivos, variedades inmunes al "virus" o "encrespamiento de la hoja"; sólo se han encontrado formas resistentes.

De las variedades encrespadas no todas gozan de igual concepto en los países de origen.

Sería interesante hacer ensayos con las papas indígenas de Chile, Perú, Bolivia, etc., para ver si son inmunes o resistentes a las "virosis", pues es sabido que en otras especies vegetales, las formas salvajes son resistentes a las enfermedades; en cambio las cultivadas, por los refinamientos del gran cultivo, que las hace más delicadas, son más suceptibles a contraerlas.

Si se tiene en cuenta que en nuestro país, por lo general, no se desinfecta la semilla antes de la siembra, que no se aplican pulverizaciones en la parte aérea durante el ciclo vegetativo, como se acostumbra en el extranjero, no es difícil pronosticar el fracaso de muchas variedades por las causales expuestas.

Habría suma conveniencia en hacer ensayos comparativos de todas las variedades introducidas en el país, tratando de fijar su verdadero valor cultural, su resistencia a enfermedades, su mejor época de siembra; haciendo para tal caso ensayos de épocas de siembra: temprana, normal y tardía.

El problema de la "degeneración de la papa", de la "virosis", bien podría ser un problema de nutrición vegetal; en un suelo largo tiempo dedicado al pastoreo hay una acumulación de principios fertilizantes, de humus, por lo tanto de Nitrógeno.

Surgen entonces las siguientes interrogantes: ¿La adición de este elemento en forma de abono sería capaz de elevar los rendimientos en campos ya trabajados?

¿Estas enfermedades de virus de la papa, no estarían influenciadas por un exceso de nitrógeno o de cualquier otro elemento en el suelo?

Estos y otros muchos son temas a investigar.

Además convendría hacer ensayos con abonos potásicos, pues es sabido el papel fundamental que desempeña *en la síntesis* del almidón de los tubérculos, además de la nutrición general de la planta.

En general nuestras tierras suelen *tener suficiente potasio, por* provenir de la descomposición de rocas feldespáticas, las cuales contienen dicho elemento en su composición, (*en cambio suele escasear el calcio*). Y según investigaciones recientes parece que el Calcio tiene gran influencia en la asimilación del Potasio por las plantas. Es decir, que hay una relación "calcio-potasio", que rige la asimilación de este último elemento por el vegetal, como lo destacó el Ing. ARENA, en una conferencia pronunciada en nuestra Facultad de Agronomía.

Otro tema de investigación sería el de hacer ensayos con boro, el abono catalítico de tan curiosa actividad, ensayado por O'BRIEN en Escocia, para reducir el porcentaje de plantas enfermas con un tipo de "hoja crespa".

Actualmente el estudio de la influencia del boro en el desarrollo de las plantas, es objeto de particular atención en los Estados Unidos: ya se han publicado algunos trabajos sobre su acción en remolacha y repollo.

Otras investigaciones recientes permiten afirmar la influencia de otros dos "elementos raros" del suelo: el molibdeno y el vanadio sobre la fijación del nitrógeno por el "Azotobacterx"; asimismo se demuestra la influencia del manganeso. Todos estos elementos se hallan en cantidades mínimas en el suelo y no figuran como esencialmente necesarios para las plantas.

Ahora bien: de acuerdo a la conocida "Ley del mínimum" que expresa que la asimilación de los elementos nutritivos está siempre regida por *la proporción del elemento* que la planta, de acuerdo a sus necesidades, encuentra en menor cantidad en el suelo, no sería de extrañar que estos *"elementos menores"* del suelo, tuvieran decisiva influencia en la *asimilación de los elementos* principales del mismo, por la planta.

Otra causa de degeneración de la papa, y a la que se está prestando *especial atención en* los Estados Unidos, es el calor del suelo. Experiencias realizadas por NIXON, demuestra que la papa degenera más seriamente por causa del calor que debido a las virosis; para tal fin el citado autor hizo ensayos bajo condiciones naturales y en un suelo refrescado artificialmente. En suelos secos lo suficiente para marchitar las plantas y calentados a 88º F., se produjo una marca de decoloración interna y la podredumbre del tallo en el tubérculo.

La temperatura del suelo como causa del debilitamiento de las papas, es uno de los factores más serios que atentan contra la producción de dicho tubérculo en muchos estados norteamericanos. Este factor está estrechamente ligado al "fotoperíodo", ya que a mayor duración del día solar, más se calienta el suelo, de lo que se deduce de que por un lado el "fotoperíodo" largo favorece la maduración de las semillas (muchas variedades de papas fallan la maduración de las semillas con "fotoperíodos" demasiado cortos), y por otro, perjudica: por el excesivo calor transmitido al suelo.

Es éste, uno de los problemas que más apasiona actualmente a los investigadores estadounidenses. Así: el año pasado en la Pennsylvania Agricultural Experiment Station, fueron multiplicadas más de 3.000 nuevas "seedlings" (plantas provenientes de semilla) resultado de cruzamientos

en invernáculos y entregadas al gran cultivo en un intento de crear variedades de papas más tolerantes al calor que las variedades corrientes.

Algunas variedades, incluso algunas de las nuevas "seedlings" han demostrado ser más resistentes al calor, como también a la degeneración y debilitamiento de las plantas.

En Maldonado y en la zona Norte (Tacuarembó y Rivera) hay zonas paperas en suelos de consistencia arenosa y es precisamente en esta clase de tierras donde las altas temperaturas se hacen sentir más, especialmente de Enero y Febrero. En estos meses, mediante un geotermómetro he constatado temperaturas superiores a 33º C. (más de los 88º F. de los ensayos de NIXON) a 25 cms. de profundidad. Es indudable la gran influencia que tienen estas altas temperaturas del suelo en el desarrollo de la planta y tubérculo, a lo que se suma la alta temperatura en los meses citados anteriormente, todo lo cual se agrava por los vientos cálidos y bajo grado de humedad del aire.

Diversos autores nacionales concuerdan en afirmar que en el período vegetativo que requiere más calor, la temperatura no debe exceder de 21º C. como promedio, cifra ésta que es ampliamente sobrepasada en los meses de verano.

Todo esto y mucho más, abre numerosas interrogantes y constituye campo virgen para la futura investigación agronómica del país.

Muchos autores sostienen que en el problema de las enfermedades por virus de la papa, es dable a inclinarse a un problema de nutrición, porque los agricultores, a pesar de todos los consejos de los técnicos, en general se resisten a arar hondo; parecería que con sus labores superficiales desean poner el humus acumulado en los primeros centímetros de un suelo no trabajado ni aireado, al alcance fácil de las raíces de la planta, a la acción del aire y a la acción movilizadora de los bacterios nitrificadores.

Y así podría seguir enumerando múltiples aspectos relacionados con la cultura de este tubérculo tan imprescindible en la alimentación humana.

Los problemas del cultivo son innumerables; el grado en que afectan el cultivo y comercio de la papa, no ha sido aún encarado entre nosotros. Así: el cosechar la papa con instrumentos mecánicos (arados, aporcadores, rastras), da origen a infinidad de heridas y contusiones: luego esos tubérculos amontonados, generalmehte recubiertos con hojas y tallos secos de maíz o simplemente con tierra, encuentran un ambiente cálido y húmedo, creado especialmente al parecer, para que germinen los esporos de "Phytoptora infestans", que encuentran su mejor ambiente a 15º C. y en ambiente de cámara húmeda como el que existe en el montón o silo de conservación de papas. Luego del "período de incubación", el montón es reabierto para clasificar, embolsar y enviar en las bolsas a los lugares de consumo o de siembra.

¿Qué porcentaje de papa se pudre o deteriora con estos procedimientos primitivos e irracionales?

¿Qué riqueza se malogra todos los años en esta forma, y cuál es el menor valor que alcanza el tubérculo que se ha salvado de este manipuleo? Sería interesante un estudio de esta índole, así como establecer nuevos sistemas de conservación, especialmente para la papa-semilla.

Además de hacerse ensayos comparativos de variedades, deben estudiarse las especies indígenas de papas, trayendo variedades de las zonas andinas para someterlas primero a aclimatación y luego a cruza-

mientos; estudiando su comportamiento respecto a suelo, enfermedades, virus, etc.

A continuación expongo *un plan de estudios* a realizar en el cultivo de la papa:

I. VARIEDADES

Elegir entre las numerosas variedades introducidas al cultivo:

a) Las más productivas en cada zona.

b) Las menos atacadas por enfermedades y parásitos en cada región papera.

c) Las que tienen un ciclo vegetativo más en concordancia con el clima y aptitud de cada zona (norte y sur del *río Negro*). *Por ejemplo*: variedades muy precoces para el Norte, porque no hay heladas hasta tan tarde y pueden llegar al mercado cuando la papa vieja está arrugada y brotada.

d) Las que tienen mayor aceptación para el mercado interno y de exportación. Muchas veces las de mejores aptitudes culinarias no son precisamente las de mejor valor agronómico.

e) Las más resistentes a las condiciones climáticas adversas: lluvias escasas o en exceso, heladas tardías; variedades de dilatado período de siembra y precocidad.

II. CULTURALES

Actualmente se importa mucha papa del Canadá, Estados Unidos y otros países. Hay que aumentar la producción nacional. Para mantener alta la producción es necesario:

a) Investigar si nuestros culti
de papas necesitan abonos y qué c
se de abonos.

b) Estudiar qué rotación cultu
es más ventajosa para la papa (e
tando la monocultura y mantenie
do la fertilidad).

c) La reacción del suelo (pl
más conveniente y su influencia
la variación de la producción. A
te respecto algunos autores nac
nales afirman que un pH 6,25 es
más apropiado para este cultivo.

d) Una buena parte de la cosec
no llega al mercado: se pierde en
montón y en el manipuleo. Adem
una pérdida considerable de pe
por desbrote, evaporación, etc. ¿Q
parte de la cosecha se pierde de
ta manera? ¿Cómo puede reducir
dichas pérdidas?

Se aconsejan las siguientes resol
ciones:

1º) Estudiando la introducción
silos racionales en lugar del mont

2º) Investigando el modo de
tardar la brotación para prolon
su conservación: corrección de la h
medad por bajas temperaturas, p
sencia de gases inertes, inhibido
de brotación, etc.

3º) Otros sistemas de transpo
que la bolsa común; ¿el cajón?

III. SELECTIVOS

El aumento de cosecha y la re
ja en el costo de producción se p
de obtener:

a) Estudiando los mejores si
mas para defenderse de los ene
gos; tratamientos preventivos o
rativos.

b) Con la obtención de variedades resistentes a los parásitos y enfermedades por:

1º) Selección de formas dentro de las variedades existentes.

2º) Obteniendo formas nuevas por hibridación con especies silvestres resistentes (que sería un trabajo original en la ciencia agronómica nacional y de positivo interés).

IV. INDUSTRIALES

a) Obtención de variedades aptas para la producción de alcohol, fécula y almidón.

Para este fin podría también utilizarse las papas de descarte (papas chicas, patatines, papas guachas, deterioradas, machucadas, enfermas). En épocas de excesiva cosecha se trataría de utilizar los tamaños grandes de variedades inferiores, mal cotizadas en plaza, para fines industriales.

b) Obtención de variedades de buen valor culinario y de buena conservación.

ESTACION EXPERIMENTAL DE PAPAS

Hay suma conveniencia en crear una *ESTACION EXPERIMENTAL DE PAPAS*, para estudiar y resolver todos estos problemas que se plantean. Para tal fin, este centro experimental deberá contar con un laboratorio instalado en debida forma, para estudiar las posibilidades de implantar industrias derivadas: alcohol, fécula, harina, almidón, con los subproductos y papas de descarte.

Deberá tener anexado un CAMPO EXPERIMENTAL, en el cual se estudiarán las variedades bajo múltiples aspectos y un INVERNACULO, para hacer estudios de cruzamientos, enfermedades, etc.

COMO PODRIA TRABAJAR UNA ESTACION EXPERIMENTAL DE PAPAS

Primer paso.

a) Recibe las variedades a ensayar y de acuerdo a los caracteres del tubérculo, de los brotes, de las hojas, tallos y flores, determina si corresponde a la verdadera designación que se le asigna (prueba de identidad de variedades). Este primer paso es primordial para los trabajos posteriores.

b) Las somete a cultivo en parcelas de ensayo, en tres épocas de siembra distintas: temprana, normal y tardía, para determinar la mejor época de siembra de cada variedad.

c) Observaciones durante la vegetación.

1º) Los ataques por enfermedades o parásitos.

2º) La resistencia a las heladas y sequías.

3º) En los momentos de la cosecha, determina los promedios individuales de rendimientos en kilos y gramos: la cantidad de tubérculos de recibo (o mayores de 60 grs.); de semilla (40 - 60 gms.); pequeños o "chancheros" (menores de 40 gms.).

4º) Poder de conservación en silo sin brotarse ni pudrirse. Estudio de nuevos métodos de conservación.

5º) Aptitud del tubérculo en la cocción, sabor, textura, apariencia, etcétera.

Segundo paso.

La repetición de estas experiencias varios años seguidos, permitiría establecer:

1º) *La mejor época de siembra;* por lo general para una variedad en un sitio dado.

2º) El rendimiento unitario en tubérculos de recibo, (sembrando variedades en igualdad de condiciones y *eligiendo* las *que en promedio* den tubérculos del peso comercialmente deseado, tanto para consumo como para semilla).

3º) La sensibilidad ante condiciones adversas y enfermedades.

4º) Aptitud de conservación al manipuleo, transporte, etc.

En posesión de estos datos se puede establecer:

a) Que la variedad es indeseable para los cul ivos locales.

b) *Que* tiene *aptitudes sobresalientes* pero goza de algunos defectos.

c) Que sobresale de sus méritos sobre todas las variedades comparadas.

En el primer caso está indicado su descarte; en el segundo, puede tentarse la selección de tubérculos sin los defectos que se le imputan: en el tercero, pasaría a un "CAMPO DE MULTIPLICACION", para su multiplicación en gran escala y difusión posterior entre los agriculto en el que se mantendría bajo fi lización técnica, a fin de conser sus aptitudes, en tanto no apare en el campo de experiencias (más meritoria.

El *"CAMPO EXPERIMENT.* *tendría que estar a cargo de* un perimentador competente auxili por:

1º) Un PATALOGO *que* estu ría los agentes de degeneración la papa: si son uno o varios vi naturaleza de ese o esos virus; ma *de difusión* (por *insectos,* pc cultivo, por el hombre); persi cia en el suelo; acción concurr de otras enfermedades (Phytopt *sarna, etc.*), *de* los *sistemas de* tiplicación, de la composición suelo. Forma de difusión y persi cia de las demás enfermedades y rásitos. *Influencia de tratamie* preventivos, mientras no se h grupos resistentes a las nuevas biológicas de virus que se form

2º) Un QUIMICO, cuyas t entre otras pueden ser: detern por análisis la composición del lo antes *y después de aplicar* ab o enmiendas. Estudio de la co sición de los tubérculos. Pro mientos y métodos industriale *transformación en fécula,* alc etc., y posibilidad de implanta dustrias derivadas con caráctе table y permanente.

3º) Un FITOTECNICO, espe zado en selecciones, cuya misić ría: estudio de las variedades genas de América: selección d riedades que acusen defectos; tivas de hibridación oportunas obtener variedades locales mejo

ESQUEMA DE ORGANIZACION DE UNA ESTACION EXPERIMENTAL DE PAPAS



La Sección Plantas Industriales y Forrajeras del Instituto Fitotécnico y Semillero Nacional de La Estanzuela, tiene que abordar el estudio de un *sinnúmero de cultivos como* son los comprendidos bajo el rubro de industriales y forrajeros.

La creación de una ESTACION EXPERIMENTAL DE PAPAS, con su respectivo CAMPO EXPERIMENTAL, vendría a descongestionar la inmensa labor que tiene que desarrollar dicha Sección en el estudio e investigación de las numerosas plantas industriales y *forrajeras* cultivadas o en vías de cultivar en el país, a la vez que permitiría una mayor intensificación de esfuerzos en pro de un cultivo de tanta trascendencia *económica e* industrial, como es el cultivo de la papa.

La ESTACION EXPERIMENTAL DE PAPAS, podría funcionar anexada a dicha SECCION del *INSTITUTO FITOTECNICO y SEMILLERO* LA ESTANZUELA o bien con autonomía propia y en estrecha coordinación con el SERVICIO OFICIAL DE SEMILLAS y la FACULTAD DE AGRONOMIA.

No hay que cortar las papas nuevas y pequeñas en trozos porque al cocerse pierden parte de su riqueza nutritiva.

• • •

Si el tapizado de un mueble se ha manchado con betún pásele con sumo cuidado una muñeca de trapo embebida en tetracloruro de carbono.

Sustitución de la avicultura chacarera a través de un PROGRAMA DE EXTENSION AGRICOLA

• Por el Ing. Agr. IGNACIO ANSORENA GORT
Especialista adjunto en Extensión Agrícola del Instituto Interamericano de Ciencias Agrícol
Zona Sur.

QUE ES EL AREA DEMOSTRATIVA?

Para cumplir el principal objetivo de entrenamiento de profesionales, el Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, posee un Area Demostrativa para realizar entrenamiento en servicio en el trabajo de Extensión Agrícola y Economía Doméstica. De esa manera se trabaja directamente con las familias campesinas desarrollando un Programa educativo. Dicha Area comprende: las secciones 11 y 12 del Dpto. de Canelones y la 2ª Urbana de Flores, teniendo su centro en la ciudad de San Ramón.

En el comienzo de los trabajos fue necesario contar con el aporte de varios especialistas que analizaron la situación existente tanto en el orden social como en el orden técnico y económico. Estos estudios integrales que siguen desarrollándose, van descubriendo los problemas que afectan diversos rubros. Según estudios de Economía Rural indicaron que toda explotación que tienda a intensificar la producción, y por tanto utilizar más la mano de obra, está bien encaminada.

SITUACION DE LA AVICULTUR

Dicha explotación no se diferenc *mayormente del panorama avíco* que se ha dado en llamar "avicu tura chacarera". Ella significa multiplicación y crianza de aves p medios naturales que no respond a raza, ni a selección alguna. Re pecto a la sanidad, no existe ning control preventivo ni profiláctic Epizootias anuales causan grand mortandades, siendo muy difícil control sanitario, debido a que l aves están en completa liberta siendo imposible hacer desinfecci nes y controlar los focos causant La alimentación está basada prin palmente en lo que el ave pue adquirir por sus propios medios. E época de existencia, se suminist alguna ración basada casi exclusiv mente en granos. Respecto a las ed des se puede encontrar de las m variadas, es decir, no se toma cuenta este factor como importan en la producción económica.

Otra característica relevante, que la avicultura está relegada, un plano muy secundario en la e plotación de la chacra; genera mente su manejo está a cargo la mujer. Dicho panorama tie

como resultante una explotación anti-económica y de mala calidad en sus productos. Para obtener un pollo comerciable es necesario esperar de 6 a 8 meses, que producido naturalmente sale al mercado por lo general en época de precios bajos. Se puede estimar en 80 huevos la producción por gallina.

En otro sentido, es necesario analizar que la existencia de este tipo de aves, es el panorama de todas las chacras de la zona; con algunas excepciones donde se puede apreciar alguna mejora respecto a la existencia de razas, pero que no han llevado aparejado las condiciones de mejoras requeridas para que ese único factor redundara en una mejor producción. Esto significa que el productor desconoce todos los resortes requeridos para una explotación más racional.

Con esta somera reseña, veremos cuántos factores han intervenido en el plan avícola que se desarrolla en el Area Demostrativa de San Ramón.

ORGANIZACION DEL PROGRAMA AVICOLA

Extensión Agrícola debe trabajar con grupos organizados para que las enseñanzas puedan tener mayor difusión. Los continuos contactos con estos grupos y con las personas que individualmente lo forman, hacen posible que muchos problemas vayan adquiriendo relevante importancia y a la vez planeando procedimientos tendientes a su solución.

Fue de esa forma que la avicultura empezó a absorber gran parte de la atención. Hubo necesidad de empezar a estudiar el problema en sus más variadas facetas, tales como el de adaptación a un medio ya descripto, aspectos técnicos y económicos. Hubo que recurrir a todos aquellos lugares que ofrecían alguna ventaja para obtener ideas y conocimientos. Fue de gran valor el aporte suministrado por Instituciones oficiales relacionadas con el tema, por criaderos particulares, como asimismo por especialistas que generosamente aportaron conocimientos e ideas que inspiraron y apuntalaron las bases del Programa.

Con la intervención de los mismos productores se fue desarrollando un Programa que representaría un gran paso en la sustitución de la "avicultura chacarera" hacia un rubro de mayor importancia en las explotaciones de la zona.

Para que se pudiera cumplir un adecuado programa de enseñanza y que fueran muchos los productores favorecidos, hubo que encontrar un productor, que pudiera realizar un plan de transformación avícola que sirviera como demostración piloto, donde se harían reuniones para enseñanza, en las distintas etapas del proceso, utilizando las experiencias del propio productor como método de trasmisión. El productor que convino en cumplir este plan y que representaba muchas ventajas para su ejecución fue el Sr Jesús González —Klms. 84.300 carretera a San Ramón - Tala, que siempre tuvo la inquietud, vocación y deseo de encontrar en la avicultura un medio de mejores perspectivas.

DESARROLLO DEL PROGRAMA

El plan fue concebido en la siguiente forma:

Partiendo de la base de que, todos los terrenos podían estar infectados por agentes de distintas enfermedades, cabría la necesidad, como primera condición la eliminación total de todas las aves de la chacra con

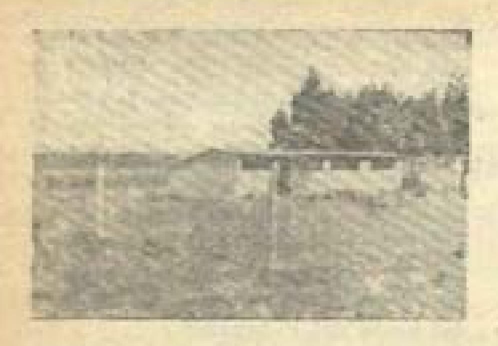


Fig. 1. — Caseta orientada al norte, ventilada e higiénica con su parque adecuado son las construcciones necesarias.

3 meses de anterioridad a la llegada de los pollitos. Se pensó en poder estabilizar entre 400 y 450 gallinas ponedoras, que representa una empresa del tamaño familiar, pero que a la vez, signifique una producción de cierta importancia. Para ello fue necesario entonces comenzar con la compra de 1.000 pollitos BB, estimándose una mortandad como máximo hasta de un 10%, a fin de que las aves criadas resultaran 50% de hembras. El sentido de la explotación sería, el de producción de pollos y huevos para el consumo. Para obtener pollos en época de demanda, que se inicia desde octubre, intensificándose a fin de año; la cría debe comenzarse desde junio a setiembre inclusive — para obtener buenos precios y lograr buenas pollas para producción de huevos. El tiempo necesario para obtener pollos que reunan condiciones de mercado, —Kg. 1,900 a 2 kgs. de promedio—, es aproximadamente de 100 días.

Respecto a las razas y estudiando las condiciones de nuestro mercado se fue a aquellas de doble propósito; entre las que aconsejamos la Rodhe Island Red, New Hampshire y la cruza proveniente de la New Hampshire con la Leghorn, que en el criadero del Ing. Agr. Pedro V. Achembach, tenía un comportamiento admirable adaptándose muy bien a nuestros planes. En lo que a construcciones se refiere, se buscó una construcción que fuera dentro de lo económico lo más eficiente posible a las circunstancias. Ello consiste en una caseta que sirve para la crianza y que luego de la venta de los pollos puede adaptarse para gallinero de aves adultas ponedoras. (F. 1). El modelo de gallinero fue extraído del existente en el criadero del Ing. Agr. Pedro V. Achembach, que en el origen de este plan colaboró deferentemente. Dicha caseta es de ms. 10.40 x 2.50 con 2 reparticiones (ver foto). Las aberturas son cubiertas con alambrina plástica, a fin de permitir la entrada de rayos ultravioletas, muy importantes en la producción de vitamina D. El parque consiste en un espacio aproximadamente de 3000 ms.² alambrado con tejido de gallinero, que en época en que los pollos son chicos, se cubre con cañas y bolsas en la parte inferior para no permitir la salida.

SISTEMA DE CRIANZA

Los pollitos se colocan sobre una buena camada de paja, casullo de arroz u otro material semejante. Sobre esta camada, se aconseja espolvorear con cal apagada como desinfectante y a la vez como agente absorbente. El mayor inconveniente que debe ser evitado es la humedad, porque un ambiente caldeado y húmedo es propicio para la coccidiosis. Cuando se va acumulando demasiado estiércol en la camada de paja y va quedando apizonada, se le agrega otras capas del mismo ma-

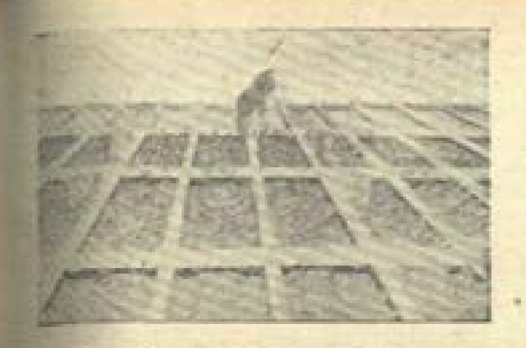


Fig. 2. — Perchas. Deben ser suficientes, separadas 0.30 ms. 5 aves por metro, de 0.06 ms. de ancho y bordes redondeados. Un tejido debajo, no permite que el ave esté en contacto con los excrementos.

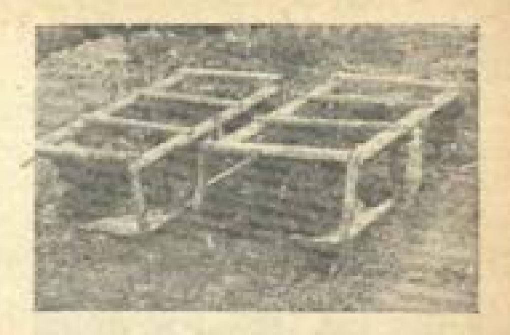


Fig. 3. — Poseer jaulones propios es asegurarse contra enfermedades.

terial y así sucesivamente. Siempre que las condiciones del clima lo permitan se trata que los pollitos salgan al sol y estén en el parque. Así transcurre hasta los 2 meses en que viene la separación de sexo por lo que es necesario hacer un tabique provisorio de tejido, en el parque, para que los pollos no molesten a las hembras y también para incrementar la alimentación de crecimiento y engorde de los machos.

SANIDAD
(Fig. 2, 3, 4 y 4 bis).

Uno de los aspectos de mayor trascendencia en la crianza avícola es el concerniente a la salud, especialmente a lo que se refiere a prevención de enfermedades. Es requisito imprescindible adquirir los pollitos en establecimientos "libres de pullorosis", certificado que expide el laboratorio Miguel C. Rubino de la Dirección de Ganadería. En la crianza aparecen ciertas enfermedades como "Coccidiosis", donde el uso de antibióticos y compuestos de sulfa están controlando eficientemente sus peligros.

Muchos de los antibióticos, actúan como elementos favorecedores del



Fig. 4. — Buena desinfección en los zapatos cada vez que se entra al gallinero, y de aquellas personas visitantes es una práctica indispensable para conservar la sanidad del criadero.

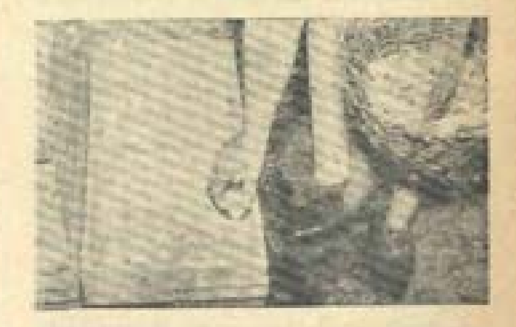


Fig. 4 bis. — Con buenas comodidades obtendremos huevos limpios. El uso de cajones propios nos defiende de contaminaciones. La clasificación de los huevos es importante.

crecimiento. La vacunación contra diftero - viruela, es necesario hacerla después de los 3 meses de edad con vacunas virus - gallina. En caso de estar las gallinas en postura sin que se haya realizado esa práctica, se debe vacunar con virus - paloma.

Una vez iniciada la postura, es necesario solicitar la asistencia de los técnicos del Laboratorio Miguel C. Rubino, para efectuar la reacción "diagnóstico del pullorosis" mediante la cual descubrimos las aves reaccionantes ante enfermedades como pullorosis y tifosis. Todas aquellas aves reaccionantes deben ser eliminadas.

ALIMENTACION

La alimentación debe ser cuidadosamente controlada. Las raciones deben ser balanceadas con el adecuado tenor protéico, basado especialmente en el suministro de harina de carne. El suplemento de antibióticos como la terramicina o aureomicina, son auxiliares importantísimos como preventivos y favorecedores del crecimiento precoz. Existen en el comercio complementos vitamínicos estabilizados, encontrándose también sustitutos tales como aceite de hígado de tiburón, polvo de leche desecada, harina de alfalfa bien procesada. Además el suplemento de verde es imprescindible y la alfalfa especialmente debe ser preferida.

IMPLEMENTOS DE CRIANZA (Fig. 5).

El calor necesario es suministrado hasta las 6 y a veces 7 semanas, según el tiempo y el emplume de los pollitos, por madres artificiales con quemadores de kerosene, llama azul.

Existen en el comercio distintas marcas para distintas capacidades. Este es un implemento que puede

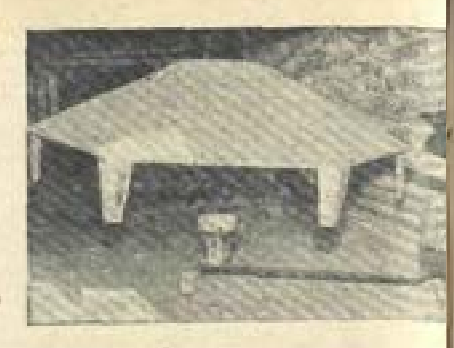


Fig. 5. — Madres a querosene, de llama a[...] suspendida desde el techo.

ser construido por personas idónea[s] con buen éxito.

COMEDEROS (Fig. 6).

Estos se deben proveer a raz[ón] de 4 cms. de espacio útil para ca[da] pollito en crianza hasta 8 semana[s]



Fig. 6. — Comederos sencillos y prote[gi]dos para que las aves no ensucien la raci[ón] es parte del equipo.

Dichos comederos deberán ser prácticos, regulables, que no permitan el acceso de los pollitos y que no faciliten el desperdicio de ración. Para gallinas adultas 10 cms. de espacio útil.

BEBEDEROS

(Fig. 7 y 8).

Deberán proveer espacio suficiente a razón de 1 cm. por pollito en crianza y de 4 cms. para adultos. Se debe conocer la capacidad de los bebederos para el suministro de remedios; además ser de fácil limpieza y de materiales inalterables; por esto el vidrio es muy aconsejable, especialmente para crianza de pollitos.

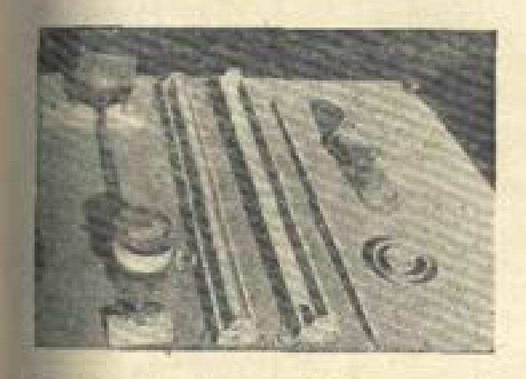


Fig. 7. — Comederos regulables y con aletas. Bebederos de vidrio.

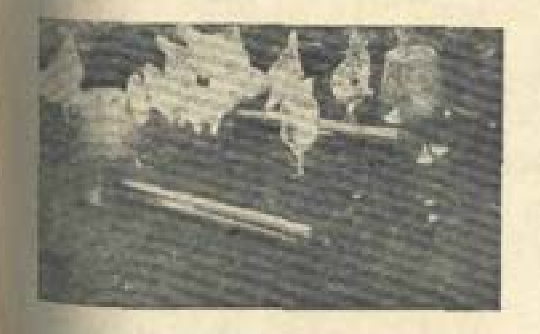


Fig. 8. — Bebederos para adultos. Protegidos y con suministro de agua por medio de una damajuana.

DEMOSTRACION DE AVICULTURA

Con la base de todo lo que antecede, se dispuso iniciar el proyecto *avícola en la chacra del Sr. Jesús* González. El 9 de agosto de 1956, llegaron los pollitos para iniciar el proyecto. Todas las experiencias que se iban sucediendo, eran acumuladas *para ir organizando* unidades de enseñanza para las reuniones de productores que se iban a suceder. Fue así que en el mes de octubre se hizo una gran reunión donde *se llegó la gente de todas las comunidades* del Area y de zonas de influencia. En dicha reunión los asistentes tuvieron oportunidad de oír todas las experiencias respecto a la crianza *de aves. Además pudieron apreciar* el estado de las aves, instalaciones e implementos.

Cinco meses más tarde se procedió a efectuar otra gran reunión, *donde numerosa gente* pudo apreciar resultados económicos por la venta de los pollos, como asimismo, conocer los datos de los primeros meses en la iniciación de postura de *las pollas. En todo el desarrollo*, la chacra del productor mencionado, siempre tuvo las puertas abiertas para que cualquier visitante pudiera observar y obtener cualquier infor*mación. Fueron innumerables* las visitas de productos del Area, como también de aquellos fuera de ésta. Es necesario destacar en este punto, la aguda visión de progreso que tuvo el *Gerente del Banco* República, — en aquel momento—, Sr. Juan Carlos Milán, que hizo factible que dicha demostración fuera realidad.

RESULTADOS OBTENIDOS

A esta altura ya es posible obtener datos concretos de los resultados obtenidos del criadero del Sr. Jesús Gonzálex con el ciclo total, desde la iniciación hasta la venta de las gallinas que tuvieron 17 meses de postura. Los datos fueron recopilados, ordenados y suministrados por el Ing. Agr. Oscar Calle, de nacionalidad boliviana, que está becado por el Instituto, a cargo del Especialista en Economía y Uso de la Tierra, Dr. José Marull.

INVENTARIO

ITEMS	*Principio del Período 9 de Agosto de 1956*			*Fin del Período 26 de Abril de 1958*		
	Nº	Precio c/u	Val. total	Nº	Precio c/u	Val. total
Caseta ($ 1,147.00), cercos ($ 461.20) y terreno (3,000 m^2 a $ 0.08 c/u = $ 240.00			$ 1,850.00			$ 2,220.00
Pollitos BB	1,000	0.50	500.00	X	X	X
Campanas madres	2	114.00	228.00	2	186.00	372.00
Comederos	4	9.80	39.20	4	9.80	39.20
Bebederos	7	7.80	55.60	4	7.80	31.20
Carretilla de mano	X	X	X	1	50.00	50.00
Motor Viller tipo BC. 25p. Volts, 12 KW 025	X	X	X	1	650.00	780.00
Baterías e instalación	X	X	X	2	90.00	180.00
Comederos para aves adultas	X	X	X	4	18.00	72.00
Piletas hormigón para bebederos	X	X	X	4	10.00	40.00
Perchas	X	X	X			80.00
Nidales	X	X	X	64	1.09	70.00
Cajones para huevos	X	X	X	30	5.83	175.00
TOTALES	X	X	2,672.80	X	X	4,109.40
AUMENTO DEL CAPITAL	X	X	X	X	X	1,436.60
CAPITAL PROMEDIO	X	X	3,391.10		X	X

RESUMEN DEL PERIODO

Nº	DESCRIPCION	VALORES	
		Parciales	Totales
	Ingresos:	$	$
506	Pollos y pollas defectuosos (1,091 kgr. a $ 2.99 c/u)	3,260.00	
13	Gallinas defectuosas $ 6.00 c/u.	78.00	
385	Gallinas de 2.516 kgrs. c/u o sea 969 kgrs. a $ 2.50 c/u.	2,422.50	
102,217	Huevos a $ 0.12 c/u (precio promedio)	12,594.06	
6.4	Toneladas estiércol usado a $ 30.00 c/u. (1)	192.00	
	Aumento del inventario	1,436.60	
	TOTAL DE INGRESOS		19,983.16
	Gastos:		
32,000	Kgr. ración a $ 17.50 c/100 kgrs. (promedio), más $ 1.50 c/100 kgrs por flete	6,080.00	
Varios	Medicamentos y desinfectantes	79.70	
	Combustible	45.00	
Varios	Fletes para venta de gallinas	60.00	
1	Motor	650.00	
2	Baterías e instalaciones	180.00	
1	Carretilla de mano	50.00	
	Perchas	80.00	
	Nidales	75.00	
30	Cajones para huevos	175.00	
4	Comederos para aves adultas	72.00	
4	Piletas para bebederos	40.00	
	Intereses bancarios, timbres y comisiones	355.21	
	Otros gastos	20.00	
	TOTAL DE GASTOS		8,111.91
	Ingreso del criadero (2)	X	11,871.25
6 %	Interés sobre el capital promedio (3)	203.46	restar
	Ingreso del productor (4)	X	11,667.79
2,800	Huevos consumidos a $ 0.12 c/u.	336.00	sumar
5	Aves consumidas (a $ 6.00 c/u).	30.00	sumar
20.5	Meses de salarios (2.50 por 4 horas diarias	1,537.50 (5)	restar
	UTILIDAD DEL PERIODO	X	10,496.29

NOTAS MARGINALES

(1) El estiércol producido por las gallinas se incluye dentro de los ingresos porque tiene valor comercial y es un producto utilizable como abono. Cada Kgr. de gallina produce 10 Kgrs. de estiércol en un año, si permanece en batería. En nuestro caso, como sólo se recoge lo que queda debajo de las perchas, estimamos lo producido durante 10 horas diarias. El precio se estima sobre el precio de fertilizantes y otros abonos de cuadra comerciales.

(2) Los ingresos del criadero se calculan restando del total de ingresos el total de gastos a lo que se aumenta el incremento del inventario.

$$\begin{array}{r} \$ \ 19{,}983.16 \\ -\quad 8{,}111.91 \\ \hline =\ 11{,}871.25 \end{array}$$

(3) Interés sobre el capital promedio 6% de \$ 3,391.10—\$ 203.46. Se estima para una explotación de esta naturaleza un interés de un 6% sobre el capital promedio invertido.

(4) Ingreso del productor es igual al ingreso del criadero menos el interés del capital promedio.

$$\begin{array}{r} \$ \ 11{,}871.25 \\ -\quad 203.46 \\ \hline =\ 11{,}667.79 \end{array}$$

(5) Los gastos de salario del productor resultan del tiempo ocupado en realizar las diferentes actividades de crianza y producción estimado en cuatro horas diarias y calculado en base a un jornal de \$ 5.00 por ocho horas. Son gastos, porque se toma en cuenta la empresa avícola sin discriminar si el que la opera es o no el dueño.

Es necesario apuntar algunos otros datos más para complementar la información:

1º Se autorizó crédito por valor de \$ 4,000.00 según la fórmula Nº 5 de la Sección "Granja y Lechería" del catálogo de operaciones de Crédito Rural e Industrial del Banco de la República.

2º Se inició con la compra de 1,000 pollitos BB de la raza New Hampshire, proveniente de la División de Animales de Granja (Ex Sección de Avicultura) de Toledo, el 9 de agosto de 1956.

3º Se vendieron 506 pollos a la edad de 3 meses y medio con un peso promedio de kgrs. 2.156 c/u. y a razón de \$ 2.99 el Kgr. En dicha venta se incluyeron algunas pollas defectuosas o raquíticas.

4º Las pollas comenzaron a poner a los 5 meses y 3 semanas de edad (1º de Enero de 1957).

5º Las gallinas se vendieron después de 15 y medio meses de postura a la edad de 20 meses y medio, con un peso promedio de Kgrs. 2.517 c/u. y a razón de \$ 2.50 el Kgr. de ave.

6º De los 1,000 pollitos iniciales, hasta los 20 meses y medio de edad de las gallinas se murieron 91 aves o sea 9.1% de distintas edades. En la época de crianza, es decir, hasta los 3 y medio meses el porcentaje fue de 5%.

7º El total de huevos producidos en 15 y medio meses de postura alcanzó a 105,017, con un promedio de 413 ponedoras. Esto representa 251 huevos por gallina. En los 12 primeros meses de postura cada gallina alcanzó a producir un promedio de 219 huevos.

Dichos resultados son lo suficientemente elocuentes como para que el interés de mejoramiento en dicho rubro se incremente por parte de muchos productores. Con una demostración tan real y con todas las oportunidades que tuvieron cientos de agricultores, era factible que pudieran repetirse esas experiencias con mucha posibilidad de éxito.

REPERCUSIONES EN LA ZONA

Los Comités de productores de las comunidades organizadas de "El Cuadro" y "El Arenal", en sus respectivos programas de Extensión, incluyeron la avicultura como tema para su mejoramiento. Gracias al interés ya despertado, al constante deseo de mejoramiento, se pensó en hacer planes que significaran grandes transformaciones en la zona. Asimismo la actividad privada a través de muchos otros productores, iniciaron también respectivos proyectos avícolas organizados racionalmente. Además han sido muchos los productores o técnicos que con grupos de productores, han estado incursionando en el Area, con la idea de ir creando interés y reproduciendo las normas aquí seguidas de esta explotación. No menos importantes también son, las innumerables cartas y consultas que llegan a nuestras oficinas.

Felizmente se puede constatar en la actualidad, la enorme trascendencia que este programa educativo, ha significado para la zona del Area, como en su zona de influencia. A lo largo de cualquier carretera es posible observar la proliferación de explotaciones avícolas. Donde dos años atrás la avicultura era chacarera, el año pasado entraron 100.000 pollitos B.B., que produjeron pesos 164.000 aproximadamente por venta de pollos y a partir de marzo una entrada de $ 70.000 mensuales por venta de huevos. (Estos datos son estimaciones).

CREDITO SUPERVISADO

Dentro de los planes estructurados por los Comités de productores ya nombrados, no se desconocieron, las dificultades del orden económico que podría representar la iniciación de esta industria para muchos productores. Fue así entonces que con el gran estímulo dado por el Gerente de la Sucursal San Ramón del Banco República, llegamos a dicha institución con el proyecto técnico y solicitando más liberalidad en los créditos. Gracias a la comprensión del Directorio del Banco, se procedió a otorgar un crédito en carácter de ensayo de $ 5.000 para cada productor, constituyendo éstos un total de 18. El crédito fue otorgado a 17 meses de plazo, con el siguiente plan de amortización:

1º 120 días 30% del capital más intereses.

2º 7 meses 10% del capital más intereses, y 3 amortizaciones trimestrales del 20% del capital más los intereses respectivos.

De los 18 productores; tres criaron Rhode Island Red; siete New

Hampshire; cuatro cruza industrial; dos conjuntamente las razas Rhode Island y New Hampshire y otros dos, conjuntamente New Hampshire y la Cruza.

Actualmente dichos criadores, ya vendieron pollos y las pollas están en plena producción de huevos. Algunos datos promediales extraídos de la realidad podrán dar una idea acerca de los resultados que se han obtenido. Dichos datos incluyen solamente hasta la venta de los pollos.

GASTOS

Caseta: $ 1.463.62, incluyendo materiales y mano de obra.

Parque: $ 577.12, incluyendo materiales y mano de obra.

Implementos de crianza: $ 397.30.

Pollitos: $ 628.00 (incluyendo fletes).

Ración y suplementos: $ 1.516.82.

Por pollo: $ 1.41 por gasto de ración y suplementos.

ENTRADAS

Venta de pollos, edad promedio 111 días, 542 pollos por criaderos, incluyendo algunas pollas defectuosas.

Pesaron kg. 1.900 promedio, obteniéndose el precio de $ 2.92 el Kg. totalizando una venta de $ 3.027.18. Se consumieron 14 aves por valor

Nº	Iniciación postura 1er. huevo	Total huevos hasta 15 junio 1958	POSTURA 1 A 15 DE JUNIO 1958		
			Nº promedio Ponedoras	Promedio Produc. diaria	Porcentaje Postura
2	Feb. 18-958	19.227	427	284	66.5
3	Dic. 1-957	40.116	480	210	43.7
4	Dic. 1-957	38.456	478	230	48.1
5	Ene. 2-958	25.624	366	153	41.8
6	Nov. 10-957	46.602	455	190	42.
7	Ene. 1-958	42.281	470	225	47.8
8	a) Oct. 20-957	48.521	380	211	55.5
	b) Ene. 1-958	32.620	505	346	69.2
9	Feb. 19-958	20.390	478	328	68.6
12	Ene. 22-958	26.326	491	284	57.8
13	Ene. 27-958	33.695	451	267	59.2
15	Dic. 1-957	35.335	500	105	21.0
16	Dic. 7-957	49.550	460	323	70.2
17	Ene. 15-958	31.193	529	246	46.5
18	Ene. 7-958	39.809	433	307	70.9

de $ 70.72. El porcentaje promedio de mortandad fue de 6.23% quedando un promedio de 522 pollas por criadero. Las entradas provenientes por venta de pollos ha permitido que los productores hayan podido satisfacer los compromisos bancarios y a la vez soportar los gastos que requieren la crianza de las pollas hasta el comienzo de la postura. En el momento actual (junio 20 de 1958) todos los criaderos tienen 5 meses de postura como mínimo. Algunos datos sobre este aspecto es posible suministrar para que se tenga idea de la forma excelente en que se está produciendo lo que demuestra, la responsabilidad y el esmero de los productores en esta *nueva fuente de riqueza*.

Esos datos abarcan sólo 14 criaderos de los 18 que tienen crédito supervisado.

PERSPECTIVAS DE FUTURO

Nuevamente este año para iniciar la nueva crianza, desarrollando la 2ª etapa del programa hubo necesidad de solicitar el nuevo crédito que estaba previsto en los planes del Banco, para obtener una experiencia definitiva de esta nueva fórmula de crédito.

Muchos ya han iniciado la crianza de pollitos y otros se aprestan a hacerlo en los meses venideros.

Se estima que a la zona del Area como en la de influencia, se incorporarán unos 200.000 pollitos B3 que significarán la transformación total de la avicultura como rubro de importancia en las explotaciones.

Esto no sería el mejor logro de la aplicación de un programa educativo si no pensáramos que esa transformación proviene porque ha existido un cambio fundamental en la mentalidad de nuestro reconocido productor "canario".

Y como la avicultura sólo representa uno de los proyectos en que estamos empeñados, pensamos que los frutos que se están logrando, están significando el cambio radical hacia nuevos horizontes de felicidad integral en la vida de las familias campesinas.

Así es entonces, que Extensión Agrícola está cumpliendo sus fundamentales objetivos.

Las cadenas de oro se limpian metiéndolas en un frasquito u otro recipiente que se pueda tapar bien, que contenga un poco de bicarbonato en agua jabonosa. Se tapa el frasco, se agita fuertemente y luego se enjuaga bien la cadena.

* * *

Sinsacate es un pueblito de la serranía cordobesa, perteneciente al departamento de Totoral. Cuenta unos 350 habitantes. En el convento de los padres Jesuitas que existe en esa localidad fueron velados los restos de Facundo Quiroga, el 16 de febrero de 1835.

* * *

La gracia en el andar hace bella a la mujer menos hermosa, pues importa para ella haber ganado la mitad de la partida en la seducción.

Las SERPIENTES VENENOSAS del Uruguay

El problema del ofidismo

• Por el Dr. RODOLFO V. TALICE

I — ALGUNOS DATOS GENERALES *SOBRE LAS SERPIENTES*

Estos animales constituyen un grupo importante dentro de los *Reptiles*. Estos son vertebrados más bien de climas cálidos y templados, que respiran sólo por pulmones, con o sin patas, de temperatura interna variable con la ambiental (animales llamados de sangre fría), de piel recubierta de escamas o placas imbricadas o yuxtapuestas; cuya reproducción se hace generalmente por huevos, muy prolíficos, con sexos separados.

Los Reptiles incluyen las conocidas *lagartijas*, todas las *tortugas* y las *serpientes*.

Las serpientes u *Ofidios* (palabra que significa *visión* en griego) se distinguen por los caracteres siguientes:

cuerpo alargado, cilíndrico, fino o grueso.

cola más o menos bien diferenciada del cuerpo.

carencia de *patas*.

párpados inmóviles, fusionados, transparentes (cortina delante del ojo).

lengua bífida (doble en la punta), *que pueden mostrar sin abrir* la boca a través de una hendidura de la mandíbula superior.

dientes cónicos (una o dos hileras en cada mandíbula), de tipo variable (venenosos y no venenosos), pero no masticatorios, sin raíces.

ausencia de tímpano en el oído.

cara dorsal de la cabeza y del cuerpo recubierta de escamas dispuestas en hileras regulares y cuya ordenación tiene valor para diferenciar las especies.
Las escamas ventrales son diferentes: transversales, anchas y dispuestas en una sola hilera.
En las lagartijas las escamas de la cara dorsal y de la ventral son iguales.

piel sufriendo una *muda* completa anual.

ano (cloaca) transversal, en la base de la cola, (región ventral) teniendo por delante sea *1*, sea *2*.

placas (llamadas pre-anales); detalle interesante para distinguir las serpientes venenosas de las no venenosas.

órganos copuladores bífidos (dobles en la punta).

coloración (con dibujos) muy variable, incluso dentro de la misma especie, por eso no basta para clasificarlas.

alimentación carnívora a base (generalmente) de presas vivas (ratones, pájaros, insectos, etc.), que comen *de un solo trago* gracias a su capacidad de ensanchar su boca al extremo.

lugar de vida: la mayoría son terrestres, otras acuáticas, algunas viven en árboles (arborícolas).

olfato bastante desarrollado.

audición imperfecta *a pesar* de las leyendas tejidas acerca de la influencia de la música sobre ellas.

visión variable (diurnas y nocturnas).

Se conocen centenares de especies de ofidios en el mundo. Cada región o localidad tiene sus propias especies.

Las de Sudamérica, por ej., son diferentes de las que viven en Europa o en Asia.

II — LAS SERPIENTES EN LA TRADICION DE LOS PUEBLOS

Las serpientes —por su modo de ser y de vivir— han ejercido siempre una gran influencia en el espíritu de los hombres.

En épocas prehistóricas se les atribuyó poder sobrenatural y misterioso. En la historia de la India, del antiguo Egipto, de Grecia, de la Polinesia, de las tribus de América (incluso en nuestros días), aparecen como símbolos adorables, objetos de culto, amuletos para evitar males, divinidades, etc.

En el paraíso bíblico una serpiente indujo a la primer mujer a comer el fruto prohibido del árbol de la Vida, por lo que fue maldecida por Dios.

Esculapio, el dios griego de la Medicina, llevaba una serpiente en su báculo y ese símbolo se conserva aún. Hasta es posible que ese nombre en griego (Asclepios), derive de "askálabos", que significa serpiente.

El folk-lore de cada país es rico en alusiones a las serpientes; muchas constituyen supersticiones o errores. Tal aquélla que les atribuye la capacidad de amamantar sobre el seno de las madres mientras éstas duermen, o sobre la ubre de las vacas.

Las serpientes no pueden mamar. El error proviene, quizá, del hecho que al aplastar el cuerpo de una víbora se ve salir una substancia lechosa (los huevos de la hembra).

Tampoco es cierto que las serpientes ataquen cuando están en el agua.

No pueden morder sino cuando reposan sobre la tierra.

Las serpientes no poseen poder de fascinación.

Ni la lengua ni la cola de los ofidios son ponzoñosos.

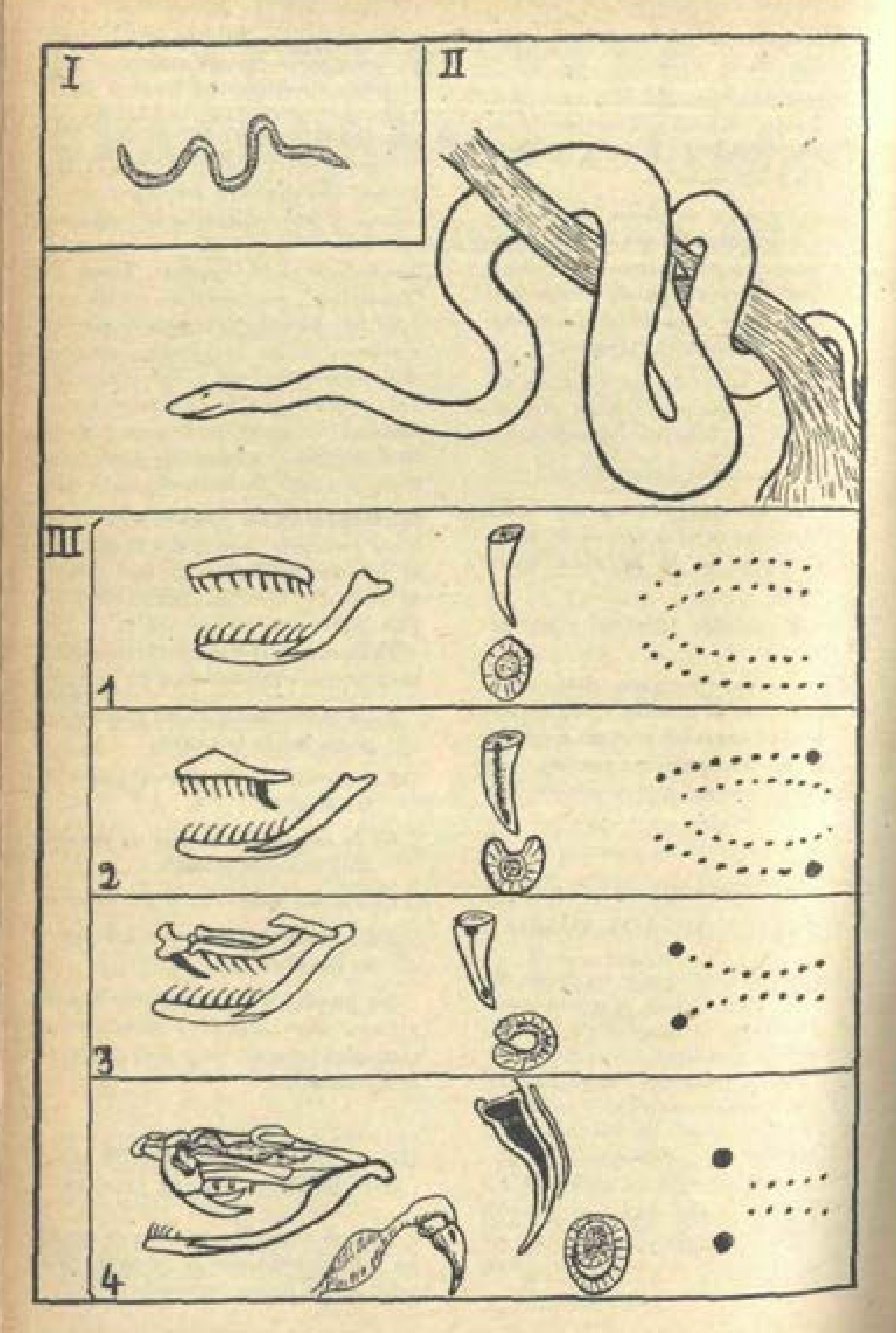
El ajo no ahuyenta a las víboras.

Su salto o bote nunca sobrepasa su longitud.

No pueden apoyarse sobre la cola y hacer movimientos ondulatorios verticales para atacar por ej. un hombre a caballo.

III — CLASIFICACION DE LAS SERPIENTES (lámina primera)

Los zóologos las clasifican según las particularidades del sistema dentario en la forma siguiente:


I
II
III
1
2
3
4

Pequeñas serpientes: con dientes en una sola mandíbula (viboritas en forma de lombriz) (figura I).

Grandes serpientes: con dientes en ambas mandíbulas, pero nunca ponzoñosas (boas y pitones) (figura II).

Serpientes de talla moderada: con dientes en ambas mandíbulas, venenosas (víboras) o no venenosas (culebras) (fig. III).
Este tercer grupo, a su vez, se subdivide (siempre por los caracteres dentarios) en 4 sub-grupos:

Familia de las *Colúbridas*

1) *Aglifos*, (sin dientes) es decir, sin dientes ponzoñosos. (fig. III, 1).

Familia de las *Vipéridas*

2) *Opistoglifos*, (con dientes atrás) es decir, con dientes ponzoñosos fijos, acanalados y situados en la parte posterior de la mandíbula superior. (fig. III, 2).

3) *Proteroglifos* (con dientes adelante), es decir, con dientes ponzoñosos acanalados, casi tubulares, fijos, situados en la parte anterior de la mandíbula superior. (fig. III, 3).

4) *Solenoglifos* (con dientes huecos), es decir, con dientes tubulares completos, móviles, especializados para la inyección de veneno, situados en la parte anterior de la mandíbula superior, protegidos por un repliegue de la mucosa. (fig. III, 4).

A continuación, en la página siguiente, damos un cuadro resumido que agrupa los caracteres diferenciales entre las serpientes venenosas y las no venenosas.

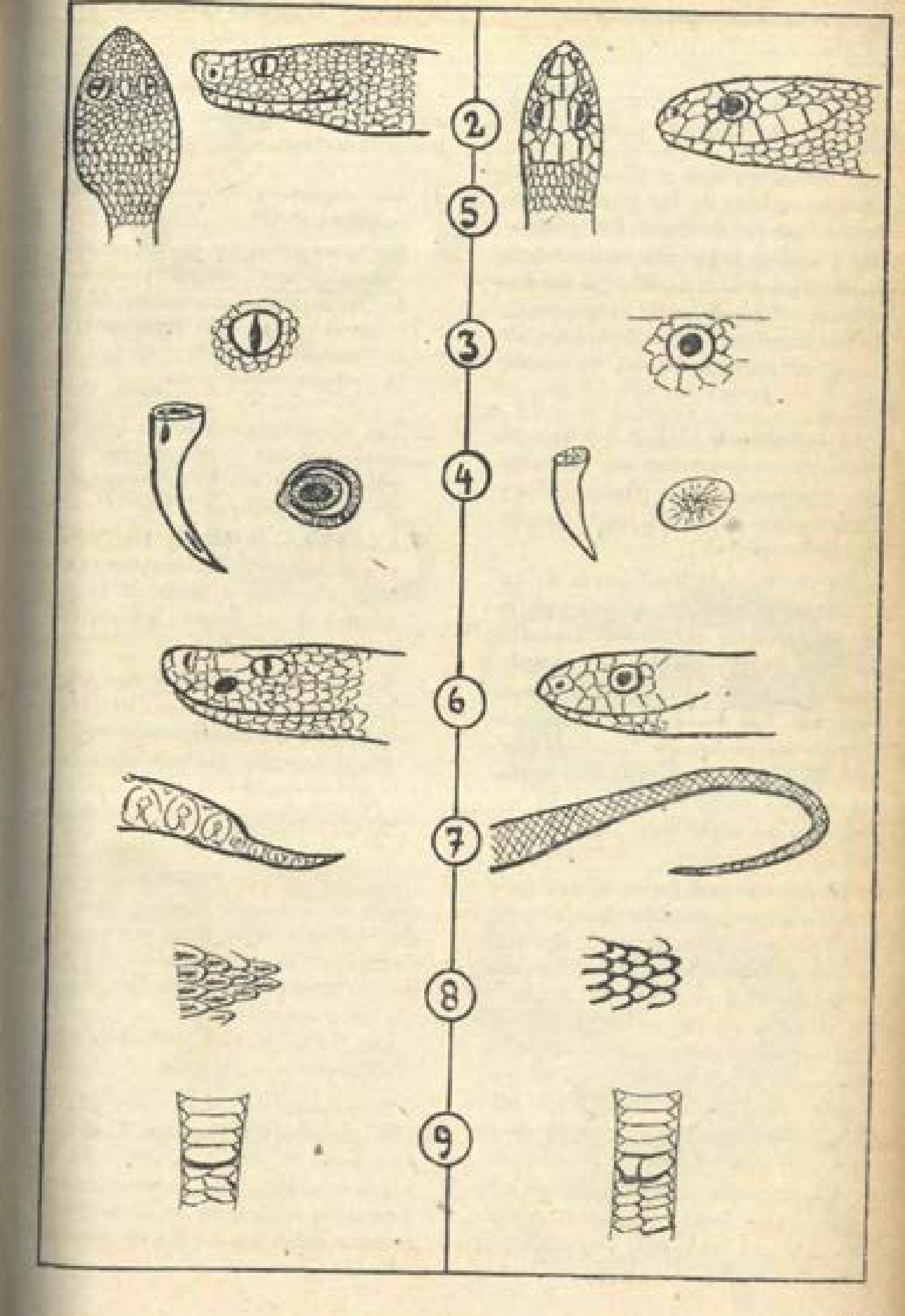
LA DIVISION DEL TRABAJO INDUSTRIAL ENTRE LOS GRIEGOS. — En las ciudades pequeñas, las mismas personas hacen lecho, puerta, arado, mesa y hasta edifican las casas. Dichosos cuando estos oficios dan de comer al que los practica! Ahora bien, es imposible que hombre que haga tantos oficios los haga bien todos. En las grandes ciudades, por el contrario, en que multitud de gente tienen necesidad de las mismas cosas, un solo oficio da de comer a un hombre, y a veces aun no lo ejerce por entero, sino que uno hace calzado para hombres, otro para mujeres, uno vive solamente de coser los zapatos, otro de cortar el cuero; uno corta las túnicas, otro se contenta con coser los pedazos. Necesariamente, el hombre cuyo trabajo se limita a una sola labor ha de hacerla bien. — (Jenofonte, Ciropedia).

* * *

La muerte nos mide a todos por un mismo rasero, nos mete debajo de la tierra y nos olvida en esa prisión universal. Aquí suelen quedar resonando los nombres de esos que se llaman héroes, conquistadores, genios; a la eternidad no llega el retintín de la fama. Muerte es la lección que nos descubre todo: el que sabe la eternidad, no tiene otra cosa que saber. En este concepto, la sepultura es el pórtico de la verdadera sabiduría. — MONTALVO.

Caracteres diferenciales (ver lámina segunda)

	Serpientes venenosas (de América del Sur)	*Serpientes no venenosas*
(1) *Longitud*	No mayor de 60 cms.	Variable.
(2) Forma de la *cabeza*	Generalmente aplastada, triangular. (fig. 2).	Generalmente ni aplastada ni triangular (fig. 2).
(3) *Pupilas*	Hendidura en línea vertical. (fig. 3).	Circular (fig. 3).
(4) *Dientes*	Con un canal o tubo y en una sola hilera (fig. 4).	No huecos y en dos hileras en la mandíbula superior (externa e interna) (fig. 4).
(5) *Escamas* de la *cabeza*	Pequeñas (fig. 5).	Grandes (fig. 5).
(6) *Agujero lacrimal*	Presente (entre el ojo y la nariz). (fig. 6).	Ausente (fig. 6).
(7) *Cola*	Corta (empieza al nivel del ano). (fig. 7).	Larga (fig. 7)
(8) *Escamas* del *cuerpo*	Con una cresta mediana. (fig. 8).	Lisas (fig. 8).
(9) *Placas pre-anales*	Una sola (*fig.* 9).	Dos (*fig.* 9)
(10) Lugares donde viven	Sierras, bosques, sitios agrestes.	Terrestre (incluso huertos y campos cultivados) o acuáticos.


2
5
3
4
6
7
8
9

IV — LAS SERPIENTES VENENOSAS (lámina primera)

El aparato venenoso o ponzoñoso (III, 4) está formado por:

a) Las *glándulas* productoras del veneno, vecinas de las glándulas salivares, aunque distintas. Están situadas a ambos lados del rostro, atrás de los ojos (corresponden a las parótidas, o "glándulas de las paperas", de los mamíferos). Su desarrollo alcanza un máximo en los Solenoglifos.

b) Los *dientes* (III, 2, 3 y 4) que, como vimos, presentan sea un canal más o menos cerrado (Opistoglifos y Proteroglifos), sea un tubo completo (Solenoglifos).

En los Solenoglifos, detrás de cada diente ponzoñoso, existe una hilera de otros de tamaño decreciente. En caso de caerse aquél, es reemplazado pronto por el 2º, y así sucesivamente. Las mordeduras de las serpientes no venenosas (también pueden morder) dejan en la piel humana señales diferentes que es importante saber reconocer (III, 1, 2, 3 y 4).

El *veneno* está formado por substancias de composición química complicada que constituyen toxinas activas capaces de alterar nuestros órganos, especialmente la sangre y el sistema nervioso. El veneno de las serpientes sudamericanas es diferente del de las europeas. Por eso, como curativos, deben utilizarse sólo los sueros fabricados en esta parte del continente (Brasil o Argentina).

Experimentalmente el veneno es *muy activo frente a muchos animales*: el gato, el perro, el caballo, el conejo, el cobayo, la rata, etc.

V — LAS SERPIENTES DEL URUGUAY

En nuestro país existen muchas *serpientes no venenosas* y algunas pocas *venenosas.*

1) Las *serpientes no venenosas* más comunes son:
   la "falsa coral" y la "falsa crucera",
   la "musuramna" comedora de víboras (sobre todo venenosas),
   la "culebra listada",
   la "víbora verde", etc.

2) Las *serpientes venenosas* que interesan desde el punto de vista práctico son sea *Proteroglifos*, sea *Solenoglifos.*

   Los *Proteroglifos* son las *"víboras de coral"*. (lámina tercera). Son peligrosas a pesar de la pequeñez de su boca. (lámina tercera).

   Existen en el Uruguay dos especies cuyos nombres científicos (siempre en latín) son:
   Elaps frontalis (la más abundante)
   Elaps coralinus.

Elaps frontalis. Puede alcanzar 1 metro 50 de largo. Cabeza y ojos pequeños; cola corta, gruesa y obtusa. Cuerpo rojizo presentando de trecho en trecho, *triples anillos negros con intervalos blancos.*

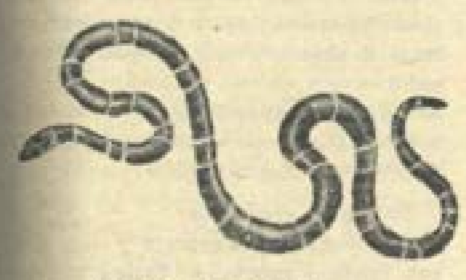
Las "falsas corales" tienen dibujos diferentes.

Elaps coralinus. Los ejemplares más grandes no alcanzan 1 metro; cola corta y gruesa. Cuerpo de un hermoso color rojizo, presentando de trecho en trecho, *un anillo negro fileteado sobre los bordes de escamas blancas.*

Víboras de "coral"



Elaps frontalis



Elaps corallinus

3) Los *Solenoglifos uruguayos* son:

Nombres comunes:	Nombres científicos:
la "crucera" o "víbora de la cruz" (también llamada "yará" o "yarará"); una especie:	*Botrops alternatus* (lámina cuarta).
la "yarará o "yararaca" o "yará", dos especies:	*Lachesis lanceolatus* (lámina cuarta). *Lanchesis neuwiedü*.
la "cascabel" una especie:	*Crotalus terrificus* (lámina quinta).

Botrops alternatus. Algunos ejemplares pueden alcanzar 1 metro 50 de largo por 0 m. 20 de espesor. Cabeza y cuerpo con hermosos dibujos.

El de la cabeza se asemeja más a a un ancla (o a una Y) que a una cruz.

Sobre el cuerpo, sobre un fondo grisáceo matizado de manchas blancuzcas, de cada lado, tiene *figuras curvas obscuras con la parte convexa mirando hacia la línea mediana y recuerdan*, por su *forma, las ramas de una X*. (lámina cuarta).

Estas figuras se cruzan o alternan con las del lado opuesto. Muy irritable.

L. lanceolatus y *Laschesis neuwiedü* son especies vecinas de la ante-



"Yará o Yarará"
Lachesis lanceolatus



"Crucera"
Brothops alternatus

rior. Desde el punto de vista de su poder ponzoñoso tienen el mismo valor. La diferenciación entre ellas requiere conocimientos zoológicos.

4) *Porcentaje de las especies uruguayas de serpientes venenosas:*

(datos publicados por el Dr. Badano - Repetto)

"cruceras" y "yararás" 80%

"corales" 15%

"cascabel" 5%

5) *Distribución de las serpientes venenosas en el país:*

La serpiente de "cascabel" es bastante rara. Se ha señalado en los departamentos de Tacuarembó, Cerro Largo, Treinta y Tres, Lavalleja, Maldonado, etc.

Las "cruceras" y las "yarás" abundan en todo el litoral, en la cuenca del Río Negro, en los departamentos de Rivera, Tacuarembó, Maldonado, Cerro Largo, Treinta y Tres, Minas, etc.



Crotalus terrificus

"Serpiente de cascabel"

VI — LOS ACCIDENTES POR MORDEDURAS DE SERPIENTES VENENOSAS

1) Por las "*corales*", es decir por los *Proteroglifos*. Son poco peligrosas para el hombre (a pesar del alto poder tóxico de su veneno) debido a la pequeñez de su boca y disposición de sus dientes ponzoñosos. No se han señalado casos de accidentes en el país.

Síntomas locales

Las "corales" dejan sobre la piel solamente dos puntos correspondientes a la impresión de los dos dientes anteriores y apenas marcados los bordes de las mandíbulas. (lámina primera, III, 3). Generalmente no se presentan otros síntomas.

Síntomas generales

Aparecen rápidamente y son graves, incluso mortales: fatiga muscular generalizada, dificultad de movimientos, alteración de la voz con sensación de nudo en la garganta, caída de los párpados, imposibilidad de respirar. El estado consciente del mordido no se modifica hasta el final.

2) Por los "*Crótalos*" ("crucera", "yarará", "cascabel"), es decir, por los *Solenoglifos*. Los accidentes más frecuentes en nuestro país son causados por estas especies (publicaciones de médicos de Rivera, Artigas y Tacuarembó sobre todo).

Síntomas locales

Señal de mordedura como en el caso de las "corales", pero la herida es más grande (lámina primera, III, 4) y aparecen, además, una hora después, signos de enrojecimiento, hemorragia e hinchazón. Esta tiende a invadir el miembro mordido, se acompaña de dolor intenso y de pérdida de coagulabilidad de la sangre.

Síntomas generales.

Pronto aparece un estado de "choque" (caída de la presión arterial y la temperatura) con aspecto dramático. Se presentan hemorragias (por la nariz, boca, bajo la piel, intestino, vejiga), trastornos nerviosos (al nivel de los ojos, de la laringe, etc.). Si el enfermo no es tratado convenientemente pueden surgir: dificultad para respirar, supresión de la micción, coma y muerte. Tener en cuenta que el temor frente a la mordedura de cualquier ofidio, incluso inofensivo, puede provocar síntomas de nerviosismo más o menos intenso.

3) Por los *Opistoglifos.* Huella de mordedura más o menos característica (lámina primera, III, 2), doble hilera de dientes, con dos puntos o zonas más marcadas en la parte posterior y externa (corresponden a los dientes especializados). Alguna hinchazón, a veces hemorragias locales. Pocos síntomas generales (malestar, náuseas).

4) Por las *serpientes no venenosas.* Queda la huella de la mandíbula superior (lámina primera, III, 1). No hay otros síntomas locales, ni síntomas generales.

VII — CONDUCTA A SEGUIR FRENTE A LOS MORDIDOS POR SERPIENTES

1) *Conducta del mordido o de los acompañantes:*

A) Tratar de *capturar la serpiente* viva o muerta (sin aplastarle mucho la cabeza) a fin de someterla a reconocimiento del médico o persona competente.

B) *Observar bien la mordedura* (un lente ayuda mucho).

En las picaduras de arañas es difícil apreciar las señales dejadas en la piel, aunque existan síntomas locales.

Las picaduras de abejas y avispas son fáciles de reconocer.

Si la mordedura de la víbora se hace a través de la ropa, la huella puede ser atenuada.

Teniendo la seguridad o la sospecha de que se trata de una serpiente venenosa, proceder así:

a) succión de la herida;

b) ligadura del miembro por encima de la misma (soltarla cada 15 minutos para evitar la "gangrena");

En el Japón se viene utilizando la televisión en escala considerable para la educación de los adultos, sobre todo en las zonas rurales. Existen actualmente once estaciones emisoras, y hay en funcionamiento más de medio millón de aparatos receptores. La Unesco ha auspiciado un plan, en colaboración con el Ministerio de Instrucción Pública y la Compañía Japonesa de Radiodifusión, por el cual se instala gran número de receptores colectivos en aldeas y comunidades rurales. Con ese fin, se preparan e irradian programas experimentales de tipo educativo, adaptados especialmente a las características de los habitantes de esos medios.

c) *aplicar la inyección de suero antiofídico* subcutánea (o mejor intramuscular) si se tiene a mano y existe persona competente para ello (es siempre útil poseer por lo menos una ampolla de suero argentino o brasileño en los establecimientos rurales);

d) *No hacer ningún tratamiento casero* o empírico (inoperante)

e) *Trasladar en seguida al mordido por el medio más rápido,* hasta el consultorio médico más cercano.

f) *El médico* se encargará del tratamiento adecuado:

general: reposo en cama, inyecciones de suero antiofídico polivalente (del "Instituto Butantan" o del "Bacteriológico" de Buenos Aires), en dosis repetidas de *20 - 30* cc., por vía intramuscular de preferencia; inyecciones de tonicardíacos, adrenalina, coagulantes; morfina si el dolor es muy fuerte; codeína si la angustia es acentuada;
local: antisepsia, antibióticos, toilete no agresiva de la herida.

Quien desee ampliar sus conocimientos sobre el tema, puede consultar las publicaciones siguientes:

1) *BADANO-REPETTO* (José-Luis) *Ofidismo* en el Uruguay, 1948, 99, p., 28 fig., Montevideo, Talleres Gráficos Goes.

2) *BRAZIL* (Vital). *La défense contre l'ophidisme,* 1914, 319 p., 28 lám., Imp. Pocai - Weiss, San Pablo (Brasil).

3) *DEVINCENZI* (G. J.). Fauna herpetológica del Uruguay. *An. Museo Hist. Nat. Montevideo,* 1925.

4) *TORRES DE LA LLOSA* (Carlos A.). *Zoografía* (2ª parte) Peces, Batracios y Reptiles, 1955, 159 p., Montevideo, Barreiro y Ramos ed.

El Instituto de Higiene (Facultad de Medicina) recibe y clasifica los ofidios muertos o vivos que se le envíen, así como ofrece toda información útil a los interesados. — *Avda. A. Ricaldoni* 3051 (Parque Batlle, frente a la Torre del Estadio). Montevideo.

Una importante firma proveedora de Alemania: "Quelle" de la ciudad de Furth, Baviera, instaló un maravilloso aparato electrónico, que realiza múltiples trabajos en forma absolutamente automática. Sus ventajas son obvias: sustituye a cerca de 1.000 empleados, ocupa poco espacio, trabaja ininterrumpidamente, no se cansa jamás, no se equivoca. El aparato permite despachar 50.000 a 60.000 pedidos diarios. Basta que una empleada registre el número de catálogo de una mercadería pedida, su tamaño, color y cantidad de unidades, para que en el término de un segundo y medio obtenga del prodigioso robot la información respecto a si hay existencias de tal mercadería, la boleta y lista, la cuenta con todas las operaciones correspondientes y el cálculo de los costos de su envío. El inventario total de la casa, que antes se realizaba en cuatro semanas, se cumple ahora en... cuatro horas apenas.

Fundación de COLONIA

• Por BAUTISTA REBUFFO

Director del Museo Municipal de Colonia

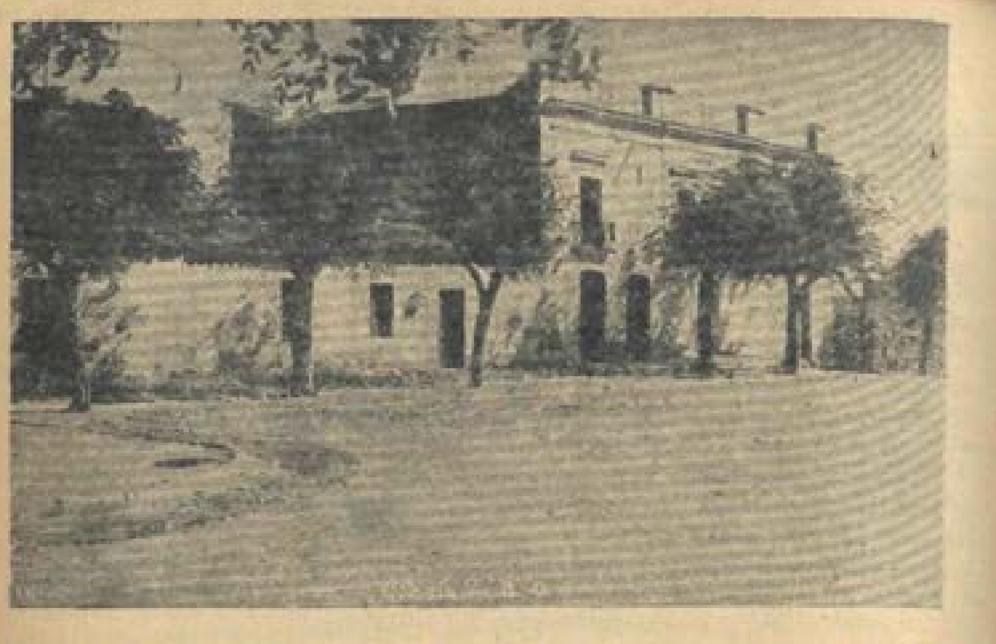
HABIAN pasado más de ciento sesenta años del descubrimiento del Río de la Plata y su margen izquierda continuaba aún habitada solamente por los charrúas; éstos eran sus verdaderos dueños y siempre habían defendido con gran valor lo que les pertenecía, no dejando establecerse a los conquistadores. Existía en ese territorio gran cantidad de ganado vacuno y caballar, reproducido extraordinariamente del que trajera Hernandarias, dadas las óptimas condiciones de pasturas y aguadas naturales. España, conquistadora del Plata, había fundado en la otra margen la ciudad de Buenos Aires y del lado del Río Uruguay, a Santo Domingo de Soriano. Los portugueses, conquistadores del Brasil desde 1534, venían donando tierras para su población desde el Amazonas al Sur; estas donaciones tenían el nombre de Capitanias y habían llegado con ellas hasta las proximidades del Plata.

En 1669 Alexandro de Souza Freire, gobernador de Río de Janeiro y en 1671 Juan de Silva Couza, gobernador general del Brasil, formulan ante el príncipe regente don Pedro, la conveniencia de poblar las tierras del sur del Brasil y demarcarlas hasta el Río de la Plata.

Se asesoró el Consejo Ultramarino del sitio más conveniente para dar comienzo a la colonización y resolvió establecer una base en San Gabriel, construyendo una fortaleza en la isla y otra en tierra firme. Con este nombre se conocía a la actual isla de San Gabriel, las hermanas López y la parte de tierra desde la península ocupada actualmente por la ciudad, la bahía y el Real de San Carlos.

Para esta empresa fueron propuestos don Manuel Lobo, Aires de Souza de Castro y Bernardino de Távora. El príncipe a quien se había sometido la elección optó por Lobo. Se le nombró gobernador de Río de Janeiro y la carta patente se le expidió en Lisboa el 8 de octubre de 1778. Le fue entregado un documento con treinta y seis capítulos en los cuales había minuciosas instrucciones y entre las que se le encomendaba fundar y construir en San Gabriel una colonia fortificada; "trataréis de apresurar cuanto os fuera posible pasar a aquel sitio con todo lo que pudieréis de lo más esencial para la fortificación y población". Respecto a las fuerzas armadas las instrucciones sólo fijan el número de soldados de infantería, ciento cincuenta y una tropas de caballería con su correspondiente dotación de oficiales y las piezas de artillería que juzgue necesario.

Abriánsele créditos considerables para gastos y se le conferían poderes dictatoriales en lo militar y civil



Edificio de dos plantas llamado Casa del Almirante Brown, actual sede del Museo Municipal, única casa colonial que se halla a salvo de la destrucción, siendo ella misma una pieza de gran valor.

Debía el gobernador mantener buenas relaciones con los indios, tratando de atraerlos a la fe de cristo y acordarles los mismos derechos que a los blancos; no estarían obligados a trabajar bajo las órdenes de los portugueses sino voluntariamente y mediante legítima retribución; se les incorporaría a los poblados a aquellos que quisieran, dándoles gran amplitud de elección y de sus jefes. Se le había designado sustitutos por caso de muerte "para que por esta forma no se deje nunca de lograr el efecto de esa jornada".

Llegó Lobo a Río de Janeiro el 9 de mayo de 1679, trayendo consigo al capitán Manuel Galvao y su compañía de caballería. Tomada la posesión de la gobernación de Río de Janeiro, de inmediato inició las actividades a fin de preparar la expedición con la cual debía ir al Plata, ajustó las naves de transporte, tropas de choque, esclavos de servicios, vituallas e implementos de guerra. Envió al Tte. General Jorge Soares de Macedo, a quien el príncipe Pedro había puesto bajo sus órdenes, a Santa Catalina a preparar una expedición de refuerzo, la que nunca llegó a destino.

Cuando todo estuvo listo, Lobo se hizo a la vela desde el puerto de Santos. Las fuerzas armadas se componían de tres compañías de infantería mandadas por los capitanes Juan Lópes de Silveira, Manuel de Alquila Elgueta y Simón Farto Prieto; un escuadrón de caballería con corazas a cargo del Capitán Manuel Gavao, y una dotación de artillería dirigida por Antonio Vehlo, formada por diez y ocho piezas, once de hierro y siete de bronce, cuyos calibres eran de dos a veintidós, seis pedreros y dos medios cañones: una provisión considerable de elementos

de fortificación y pertrechos bélicos, entre los cuales había más de un centenar de barriles de pólvora, unos tres mil proyectiles de hierro colado, mechas y cartuchos, un cargamento de vituallas, principalmente de harina y mandioca, y tirantería de madera dura lista para armar trincheras. Iban tres religiosos: los padres Manuel Poderoso, superior de la orden de Jesús, Manuel Alvarez de la misma orden y Antonio Durao de Mota, capellán de las tropas, que sirvió de secretario al gobernador; sesenta negros, de los cuales cuarenta eran propiedad de Lobo y algunos Indios del Brasil. Solamente ocho mujeres efectuaron el viaje, entre ellas la esposa de Galvao, quien tuvo una actuación casi novelesca en los combates por la primera toma de la fortaleza. Como Ingeniero el capitán Antonio Pinto Correia y sin función determinada Don Francisco Naper de Lancaster.

El día 20 de enero de 1680 ancló la flota de Lobo en las cercanías de la isla de San Gabriel. Se componía esta flota de 5 embarcaciones, la mayor de 300 toneladas se llamaba "Santa Verissima", otra de 250 toneladas, otra de 200, 1 fragatita de 150 y un patacho.

Examinado el terreno, eligió la península de tierra firme más próxima a esta isla, distante solamente cinco kilómetros, por considerarlo el lugar más apropiado para la fundación. Ordenó el desembarque e inició los trabajos con gran actividad; para el 4 de febrero estaban prontos dos galpones de paja para abrigo del personal; para el día 10 cuatro casas que habitaron los matrimonios y los padres de la compañía. Además ya estaban los surcos que delineaban el fuerte, cuya forma era de un cuadrilátero. Estaba pues fundada la población más meridional del Brasil, lo que daría motivo a largos años de continuas guerras entre dos naciones: representaba para Portugal un título de posesión y para España una invasión de sus territorios y una amenaza para sus provincias del Plata.

El gobernador de Buenos Aires don José Garro, tuvo conocimiento con anterioridad a la venida de los portugueses, que éstos se proponían establecerse en el Plata. Permaneciendo siempre alerta, mandaba periódicamente recorrer las costas hasta Maldonado para tener noticias de ellos. Una de esas recorridas estuvo a cargo de Marcos Román, quien en una lancha, el día 22 de enero se aproximó a San Gabriel, viendo toda la flota portuguesa fondeada y algunos desembarques ya en tierra. Volvió rápidamente a Buenos Aires a dar la noticia que tanto esperaban y que los tenía seriamente preocupados. Garro toma de inmediato medidas, convocando una junta de militares y civiles para coordinar opiniones y de acuerdo a lo tratado se dirigió por escrito a Don Manuel Lobo, conminándolo a evacuar el territorio ocupado, por pertenecer a Castilla. La carta fue expedida el 9 de febrero y al día siguiente respondió Lobo oponiendo el derecho de su monarca a la ocupación de aquellas tierras y declarando "que no dará pie atrás si no es con orden de él". Continuó Garro con sus medidas para obligar el desalojo de San Gabriel. Pidió a Santa Fe, Paraná, Corrientes y Tucumán el envío de fuerzas; el gobernador de Santa Fe debía mandar cincuenta hombres y trescientos caballos, el de Corrientes ochenta hombres, el de Tucumán trescientos y el Padre Altamirano tres mil indios guaranitupi de sus reducciones. Una junta de guerra celebrada el día 13 dispuso



Casas viejas que ya no resisten más a la acción destructora del tiempo y que esperan urgente *atención del Estado para que las generaciones venideras puedan* **observar algo de la construcción colonial.**

que la concentración de esos efectivos se hiciera en Santo Domingo de Soriano bajo la dirección del Maestre *de Campo Don Antonio de Vera* Mujica. Esto duró tres meses, convirtiendo a este pueblo tranquilo y pacífico en un centro guerrero donde todos estaban apresurados para ir al asalto y saqueo de la fortaleza que estaba surgiendo. A su vez Lobo apresuraba la fortificación de la plaza con los elementos que había traído, cerrándola del lado que daba al campo por medio de una línea que iba de costa del sur hasta el lado de la bahía. Esta línea tenía al centro dos baluartes, construídos totalmente de tierra, sobre los cuales se colocó la artillería y desde cada baluarte hasta el río la defensa se componía de empalizadas de palo a pique.

Concentradas y adiestradas las fuerzas españolas, se pusieron en marcha a lo largo del *Río Uruguay*, acampando frente a Colonia el 15 de julio. Vera Mujica, al ser nombrado *para esta operación*, había recibido instrucciones por escrito del gobernador Garro, por las que debía conducirse de manera de obtener de los *invasores* la evacuación del territorio mediante un despliegue de fuerzas superiores a la vista de la ciudadela y proceder a un asedio riguroso. A poco de comenzar el cerco advirtió Vera Mujica que no le sería posible rendir la plaza por hambre y además no le infundía suficiente confianza la lealtad de los indios: a algunos de *éstos* ya los habían descubierto haciendo trueque de carne y caballos con los portugueses, a *cambio* de aguardiente, cuchillos y otros artículos que los halagaban.

Como consecuencia, los jefes aconsejaron trasladar el campamento a

tres leguas de distancia al norte, dejando dos compañías de españoles y dos de indios probados para contener a los portugueses dentro del recinto. Los caciques habían expresado también la conveniencia de abreviar la campaña, ya que la disciplina dentro de los indios se tornaba difícil en un ambiente que no estaban habituados y con un clima severo para ellos que venían de la zona subtropical. Mujica estaba de acuerdo, pero obligado por las instrucciones recibidas no podía lanzarse al ataque y para esto envió un mensajero a Buenos Aires para solicitar a Garro autorización para la maniobra. Esta llega el 3 de agosto. Se dirige a Lobo por medio de un ultimátum en el cual le pide que evacúe la posición pacíficamente, para lo que le prestará ayuda, de lo contrario procederá por la fuerza; la contestación fue la siguiente: "Vuestra merced puede hacer lo que le fuere servido, que para todo me ha de hallar prontísimo". Lobo se encontraba en cama muy enfermo y había delegado el mando en manos de su segundo el capitán Manuel Galvao. El ejército español se puso en marcha la noche del 6 de agosto en medio de un silencio profundo. Al amanecer se inició el ataque: los indios avanzaron arrastrándose por el suelo; el primero trepó los palos y mató al centinela que se había dormido, pero otro que estaba alerta disparó un tiro al ver caer a su compañero de guardia, lo que puso a toda la guarnición en movimiento con el capitán Galvao al frente. Los atacantes están encima pero tienen que vadear el foso y escalar las empalizadas; esto es aprovechado por los defensores, que diezman la primer ola de atacantes; la segunda corre la misma suerte. Este fue un éxito que duró poco. Aunque los indios se asustaron con tanto estrépito de cañones y arcabuses, surgió un jefe guaraní que a fuerza de gritos y latigazos logró conducirlos de nuevo al ataque, consiguiendo penetrar en la fortaleza. Hacia el lado norte la infantería de Santa Fe entró también al recinto apoderándose de uno de los fuertes y éste fue el momento en que se produjo el desfallecimiento de la infantería portuguesa. El capitán Galvao dejó el mando y empuñando las armas arremetió contra los españoles, peleando cuerpo a cuerpo hasta caer muerto. Su mujer, al presenciar la escena, se sintió tocada en lo más íntimo de su patriotismo y, mujer valiente empuñando con ardor



Escalera de la casa llamada del Almirante Brown.

y decisión la espada del esposo, arremetió *contra los enemigos, quienes* le gritaron que se rindiera que respetarían *su vida,* pero *ella siguió* peleando hasta la muerte, siendo la primera heroína de esta Colonia gloriosa.

Lobo, que estaba en cama con mucha fiebre, se salvó de la masacre gracias a que Vera Mujica intercedió en el momento que los indios lo iban a ultimar, enardecidos por la *furia* del combate. Este duró una hora, pero fue de tal violencia que *los* españoles tuvieron ciento cincuenta bajas y los portugueses ciento veinte y cinco, quedando prisioneros ciento cincuenta, la mayor parte heridos. De la oficialidad se salvaron muy pocos y entre ellos el que más tarde fuera gobernador de esta plaza fortificada, don Francisco Naper de Lancaster, quien en medio del fragor de la lucha, defendiéndose con su espada, llegó a guarecerse en una iglesia. Lobo, en una comunicación al príncipe Don Pedro, refiriéndose al comportamiento de los jesuitas y sus indios en esta emergencia, quienes respetaron a indios brasileros y negros, dice lo siguiente: "Más crueles fueron los padres de la Compañía que capitaneaban a los indios"... *Que antes y en dicha ocasión* dieron repetidas órdenes para que ninguno de nosotros quedara vivo, diciéndoles en alta voz ayuca ca raiba, que en la lengua de los indios quiere decir MATAD A LOS BLANCOS. Suponiendo que de hombres religiosos y sacerdotes no puede creerse tanta crueldad, los efectos fueron tales que dan bastante crédito a esta fama, porque a pesar de *no matar a ninguno de los negros*
ni de los indios nuestros, en
blancos *rendidos hicieron cruel*
trago, no escapando sexo ni eda

Luego de *unos días, cuando* L
se recuperó en parte de su est
febril, *fue llevado* a Buenos Ai
en una sumaca con un grupo de
ciales y su capellán el P. Durao
la Mota y el jesuita Manuel Po
roso. Allí fue recibido por el
bernador Garro con cortesía p
con cierta severidad, alojándolo
un edificio con un centinela arm
a la vista. Lobo, que estaba en
tado de convalecencia y con
efecto de su primer revés en su f
de *servicio, ofrecía un aspecto*
plorable, consecuencia de su deb
tamiento físico. El gobierno de B
nos Aires pensó desterrarlo a Chi
pero dado su estado de salud lo
vió a Córdoba, donde el clima
más saludable y allí vivió prision
con la ayuda que le podía dar
portugués de muy limitados rec
sos pero de sentimientos humani
rios. Cuando llegaron al Plata
noticias del tratado de 1681, por
cual se devolvía a los portugue
la Colonia del Sacramento, Lo
después de vivir dos años en C
doba, *regresó a Buenos Aires* c
intenciones de embarcarse para
patria, pero su estado de *salud*
guía tan precario que falleció el
de enero de 1685 en esta ciudad.

La toma de Colonia por Vera M
jica fue la iniciación de la guer
que sería secular y que le puso t
mino el Tratado de San Ildefo
del 11 de marzo de 1778, por el cu
España quedaba dueña absoluta d
Río de la Plata y los portugue
trasladaban sus fronteras hasta do
de, aproximadamente, se encuentra
los límites actuales del Brasil co
el Uruguay.

La fundación de

MALDONADO

• Por R. FRANCISCO MAZZONI

VUELVE la Historia al mostrarse en ciertos estudios espesos, a cobrar realidad para aquel finísimo ironista que definió esta disciplina como "el arte de adivinar el pasado". En verdad, tal parece lo ocurrido en Maldonado apenas planteada la necesidad de certificar el año que nació como ciudad. Hasta entonces la fecha del nacimiento no preocupaba; se daba por exacta, no apartándose de los números conocidos. Pero ocurrió lo que siempre pasa según los psicólogos, que, fijada la atención en un punto determinado, aparecen detalles no percibidos hasta entonces y desaparecen otros que constituían el cuadro bajo la conciencia. Se empezó por hallar que Maldonado podía considerarse fundada anteriormente a 1757; y, más aún, que había existido un núcleo de población y no ubicado en el mismo lugar donde hoy se asienta éste que será el primer centro balneario de América sino, un poco más al oeste, en campos que lindan con la laguna del Diario, la Ballena y, principalmente en las lomas de labrantío del Cerro Pelado.

Los historiadores, muchos callados hasta entonces, sin voz pública, empezaron a mostrar sus tesoros escondidos. Y aquí surgieron con valores actuales aquellas reflexiones de Nietsche en sus Consideraciones inactuales: "De las ventajas e inconvenientes de la Historia"... Y fue entonces necesario "adivinar el pasado".

Tal tarea, espinosa, es, sin embargo, del agrado de algunos espíritus y, por ese camino, con paso firme se lanzaron ciertos estudiosos. Nadie pudo hallar, por lo pronto, ni el lugar preciso ni una fecha determinada. Ante esa nebulosa histórica que no poseía a su núcleo aglutinante, los historiadores, empujados por los hechos, se vieron obligados a reconocer: primero, que el actual Maldonado existía desde 1757; segundo, que tenía antecedentes copiosos en crónicas, reales cédulas, exposiciones gubernativas admirablemente fundadas que pedían y demostraban la necesidad de su existencia. Y, por último, un hecho; la presencia de algunos vecinos que evidenciaban tener al lugar la adherencia de los náufragos a una única tabla de salvación, pues, según las citas del teniente de navío don Diego de Alvear, 17 veces fueron arrojados de sus predios por los portugueses, y otras tantas volvieron al mismo punto. (Los turistas que nos visitan no debieran de olvidarse estos antecedentes históricos: algo hay por aquí que obliga a afincarse y permanecer).

Mencionamos que entre las referencias más dignas de señalarse se

hallan los trabajos no superados, las clásicas "Crónicas" del doctor Luis Enrique Azarola Gil, quien ennoblece históricamente cuanto tema de la materia trata, al mencionar primeramente el año 1594 con la real orden de procederse en la Isla de Maldonado a la fundación de un pueblo... "porque de ordinario se pierden allí muchos navíos y los naturales cautivan la gente".

A esta primera noticia que señala la intención de fundarse este pueblo prosigue su proceso secular en el cual, el lector al seguirlo, podría ver el lento movimiento de animal *invernante* que tenían las leyes españolas aplicadas a América. Y, paralelamente, la existencia de espíritus clarividentes que no se doblegan ante las dificultades repetidas; y, por último, las fatales consecuencias de tales hechos que concluirían con el prestigio de los gobiernos centrales, llegando hasta culminar con la declaración de independencia. Para probar estos asertos basta citar un nombre, Valdés de la Banda, Gobernador de Buenos Aires quien desde el año 1600 ve a Maldonado como el puerto destinado a darle a España la ruta comercial de América, suprimiendo la peligrosa aventura del mar Caribe. La grandeza de esta concepción al realizarse habría cambiado el destino de los países de Sud América y quizás hubiera sido otro también el destino de España. Pero tal inmensa idea supera a la época. Nada pudo hacerse. Maldonado permaneció *así* en la sombra, ignorada en sus grandes valores.

El Río de la Plata y su centro fue en lo sucesivo el punto más codiciado de los países conquistadores. Y esto llevó a España a tomar en cuenta la necesidad de dotarlo de las defensas necesarias y evitar l incursiones de piratas ingleses franceses y, sobre todo, prevenir de las pretensiones diplomáticas Portugal. La preocupación de Esp ña para evitar que escaparan de manos estas tierras, se evidencia las comunicaciones a los gobernad res de las provincias y trajo, al fi la demarcación de la fluctuante nea con Portugal. Esta se resu en el célebre Tratado de Madrid.

Es entonces que se fijan, por p mera vez, los límites definitivos Maldonado. Este acontecimien apresurará todas las tentativas de futura fundación de la ciudad. *comisión designada bajo la jefat* del Marqués de Valdelirios vino a terminar la zona de influencia q debería tener nuestra capital oc nica. Como si despertara enton de su largo sueño colonial Mal nado cobró, de pronto, relieve p tico firme. En las negociaciones plomáticas del tratado de Madr Portugal demostró el valor *que* puerto de Maldonado tenía para posesiones. Al efecto pretendió c biarlo por el territorio de las siones. Fue entonces que Viana u sus iniciativas y hace llegar a Corte sus pedidos respetuosos p insistentes, para apresurar la fun ción de Maldonado e inicia los vimientos de colonos que trae por consecuencia la *creación d* ciudad fernandina. Sobre este p es que se han detenido algunos critores *preocupados* por llega fondo del tema. Las fuentes d mentales han sido expuestas cr lógicamente en una monografía señalamos al lector que desea t datos (1). Podrá verse que, a p

(1) Anales de Instrucción Primari Epoca II. Tomo XX. Nos. 7-12 Autor Atilio Cassinelli.

de la abundancia de informes y hechos la duda persiste en los autores. La dificultad estriba en que no es posible valuar los acontecimientos desde un sólo punto de vista y cada autor toma un ángulo distinto para fundamentar sus juicios. No es posible seguir estas actitudes mentales sin comprometer un espacio que no se tiene y, por otra parte basta para la información poder enunciar las conclusiones a que se han llegado. Pueden resumirse en la siguiente forma:

1º) Quienes opinan que se da por fundado Maldonado con la presencia de los 14 ó 13 primitivos pobladores que se fijaron en las tierras de la Laguna del Diario, la Ballena y lomas del Cerro Pelado.

2º) Aquellos que ven en este hecho sólo un simple antecedente procurando para basar su juicio manifestaciones gubernativas expresas y actos de carácter técnico.

El primer punto no puede tomarse como criterio general, y son muy ilustrativas las discusiones que dió lugar la fundación de Montevideo reproduciéndose en forma similar y en tono menor ahora en Maldonado. El señor Francisco J. Ros hizo sobre 30 autores que trataron el tema de Montevideo el siguiente análisis: uno toma como primera fecha el año 1717; cinco fijan el año 1724; 19, el año 1726; el año 1730 uno; y, dos el año 1731. Sólo determinan el año, sin referirse



Vista de las lomas del Cerro Pelado donde autores fijan los primeros pobladores. Se halla a 3000 mts. del actual Maldonado

el día, 22 y, los demás fijan el día preciso. Todos abundan en causas que no son arbitrarias para fijar su criterio. *Finalmente el doctor Daniel García Acevedo, agrimensor Francisco J. Ros y el doctor Héctor Miranda*, concluyeron que la fecha de la fundación de Montevideo era la del 24 de diciembre de 1726. El concepto que lo fundamenta tiene su origen en las diligencias realizadas por D. Pedro Millán quien en la fecha de la referencia procedió a marcar el término y jurisdicción de la ciudad y a continuación "insertó la diligencia de la delineación de las cuadras que se han de repartir por solares a los Vecinos y Pobladores como también las suertes de tierra para chacras de labor".

Si tomamos en cuenta el alto valor de estos antecedentes no es di-



Sello de plata que fue hallado cerca del Cerro de los Reyes (Marmarajá, hoy Minas, antes departamento de Maldonado) por el maestro Juan Luciano Rodríguez y obsequiado al Sr. R. Francisco Mazzoni. Falta determinar por los conocedores de la heráldica la justa clasificación de esta magnífica pieza que se atribuye a Marqués de Valdelirios, perdida en Marmarajá



Escudo de Maldonado creado por decreto R...

fícil hallar para la fundación una fecha determinada. Puede basarse en la presencia del Gobernador Joaquín José de Viana acompañado por el coronel don Francisco Rodríguez y Cardoso, quien dió el carácter técnico como delineador que se buscaba "las divisiones de solares de tierras para los habitadores". E... esta circunstancia que el arquitecto don *Carlos Pérez Montero* considera como fundamental para fijar la fecha de *fundación* de un núcleo cualquiera. Sin esta entrega de solares y ejidos por las autoridades técnicas, no se llega a determinar claramente el carácter de fundación. Y dice al respecto el citado profesional y escritor: "Si se toma como base el momento en que Viana hace el Repartimiento de "terrenos para fabricar casas" y en que se instalan los pobladores en forma definitiva la fecha de fundación sería a fines de setiembre de 1757 cuando Viana después de la segunda campaña de

Misiones, vuelve a Maldonado con un núcleo de familias que trajo de allí, para que se establezcan junto con las primeras que llegaron en 1755. Es ésta la fecha elegida por la Comisión del Bicentenario de Maldonado quedando estatuída para el 26 de setiembre de 1757.

El carácter saliente de todos estos hechos se encuentra en que sobre todos estos hechos y en cada una de las circunstancias que se han tomado en cuenta existe la manifestación evidente de una "necesidad" histórica que busca realizarse. Maldonado nació como puerta del océano asi como Colonia de los grandes ríos. La ciudad debía surgir porque geológicamente este punto determinaba la solución de los complejos y múltiples problemas políticos, militares y económicos que aquí se anudaban. Si los pasajes de los ejércitos de Cevallos y de los portugueses muestran su posición estratégica, si políticamente fue la línea del Virreynato y, si, al fin, no alcanzó las vastas proporciones de una metrópoli populosa y comercial, como lo presentía Valdés de la Banda, nó es porque su destino no se hubiese entrevisto y perseguido. Los antecedentes de los investigadores de nuestros archivos, logrados tan pacientemente, muestran que esta ciudad "buscaba" su destino y que todos esos esfuerzos se afirman en el Tratado de Madrid que vino a darle la esperada valoración y transformarla en escudo del Este del Virreynato.

Y mientras ofrecemos el justo reconocimiento al pasado, no podemos menos que señalar que Maldonado sigue su destino y hoy se abre ante su porvenir el más bello de los ensueños: el de una ciudad centro del turismo de América. Lo cual nos permite recoger como un augurio los versos de Rafael Alberto Arrieta, cantando a su puñal:

Yo tengo un viejo puñal
que se enmohece a la sombra
de un armario familiar

Yo he de torcer tu destino
postrero, ya que otra mano
torciérate el primitivo

Serás de los pusilánimes
que iban para guerreros
y se quedaron en frailes...

Puñal, estéril puñal
que no te hundiste en la carne
¡habrás de hundirte en mi pan!

Es bueno tomar la costumbre de dar vuelta a los bolsillos de las ropas de los niños y limpiar todos los resquicios con un cepillo, como medida de precaución, pues nunca se sabe lo que los pequeños pueden haber guardado en ellos.

* * *

Hierva una fuerte solución de vinagre en una pava o marmita cuando se haya acumulado sarro en su interior. Luego se la enjuaga prolijamente antes de volverla a llenar con agua.

* * *

Las cucharas de palo son valiosísimas para revolver las comidas que se están cociendo. Aparte de que no son conductoras del calor, no rayan ni estropean las ollas y cacerolas de barro.



Al trote por ESOS CAMPOS

• Por FERNAN SILVA VALDES

VAMOS sin programa ni rumbo fijo, "por esos campos de Dios", como reza la bella y consagrada frase. Hemos salido de la ciudad al amanecer, y la salida del sol nos toma ya en pleno camino carretero, hacia el norte del país. Nuestro automóvil va bien provisto de una carpa de campaña, dos catrecitos-cama, ponchos y algunos comestibles, amén de la pava para el agua caliente del consabido mate amargo a que somos tan aficionados ambos compañeros de excursión.

El episodio panteísta de ver salir el sol, tan gastado ya por la literatura de muchos siglos, cobra en la realidad una jerarquía estética que solemos desconocer. Yo lo canté alguna vez:

"El sol, *como un as de oro*, viene [pintando
sobre la mesa verde de los campos".

Y con el astro a la altura de "una picana", sobre la línea ondulada del horizonte, detenemos la marcha para saborear un cimarrón y comentar, *a dos asombros*, la belleza pluricolor del paisaje. Campos ondulados, con verrugas de piedras —moras, rosados, grices, ocres— entre las que nacen talas y molles, los árboles indígenas que gustan crecer entre los labios apretados como tajos, de la

piedra. Yo pienso que la frase clásica "conócete a ti mismo", debía alargarse hasta esta otra, si con menos porción de hombre, con más cantidad de patria: "conoce tu tierra". Y comentamos —mi compañero y yo— que nunca nos había parecido tan hermoso el campo uruguayo, con su falta de llanura, y por ende su mentada ondulación; sus curvas suaves como caderas, como pechos femeninos. Campos de cerros bajos y colinas dulces, que se tienden hacia todos los horizontes en un desparramo de galopes largos, como correr de parejero elástico. Campos con arrugas donde en épocas milenarias se fue acumulando tierra, polvo cargador de semillas, de árboles bajos y espinudos, los que producen la "madera de ley" que termina en postes de alambrado, en palenques de amansar baguales; en horcones y tijeras de los ranchos; en lenguas vivas de fogón por las que hablaron y cantaron —más que por la propia— las bocas barbudas de los gauchos. Como ayer se mudaban caballos en las postas, durante los penosos viajes en diligencia, ahora, en estas postas modernas ponemos combustible al automóvil y continuamos la marcha siempre rumbo al norte. La ruta se va nutriendo de nombres sonoros; Arroyo Campero; Sierra de Minas; Cerro Penitente; Parador Pororó; El Aiguá; La Mariscala. Llega un momento en que mi compañero, que lleva el volante, se detiene y me mira. Lo comprendo. Nos bajamos a contemplar el paisaje. Ante esta augusta orquestación de formas y de tonos quedamos silenciosos. Estamos ante una inmensa flor de superpuestos planos. Piedra, campo, cielo. Coral del movimiento y del color, sonando sus silencios ante una batuta invisible. Dan ganas de rezar, de cantar, de llorar... y qué cosa: ¡nunca de reír! Es que la naturaleza no se traduce en risa. Es demasiado solemne para ello. ¿Quién ríe en un templo? Por eso hasta las grandes *carcajadas* de agua —ya se llamen Iguazú o Niágara —aunque parezca mentira que ríen, en realidad, en autenticidad: *lloran*. Pero sin tristeza, de euforia, de eternidad.

¿De qué color es nuestra admiración? Del color del propio paisaje. El camino serpea coronando el lomo largo de la cuchilla. Debido a tal virtud siempre corremos por la altura. Y el paisaje parece derramarse a dos aguas desde *nosotros* mismos. Nuestros caminos son tortuosos pero firmes; y con buenos puentes. Un camino civiliza tanto como un libro. Así cruzamos abras y quebradas. Casi no se conoce la llanura en esta tierra. Ríos y arroyos encajonados en sus barrancas con cribos verdes de bosques nativos. Algunos arroyos parecen de Arcadia, o de tarjeta postal, con pintas rojas de ceibos y vuelos grises de calandrias en música. Avestruces agrupados en manadas interrogan nuestro paso con el signo de sus pescuezos. Orejudos lechuzones nos chistan desde los postes del alambrado. Allá abajo, junto a un montón de piedras manoseadas por los siglos, pintadas por la intemperie, un carancho pisando un cordero tironea voraz de sus vísceras; mientras algunos cuervos se acercan al banquete en negros y redondos vuelos de carbonilla.

Cerca del camino se acurruca entre la arboleda el casco de una antigua estancia; destacándose en plano inclinado sobre la lomita más próxima al aro en rosa y azul de un corral de piedra. Estos pagos, en muchas leguas a la redonda, se embellecen en piedra, o en mármol, hasta constituir una saliente carac-

terística. Gozo observando el anillo agreste del corral, con la perfección que le suma la lejanía. Recuerdo los versos:

"Corral, en otros tiempos
trotado en redondo por las tropillas:
hoy estás muerto, pero aún
tienes tus piedras vivas;
vivas por el yuyito
que le brota a la cara de las piedras".

Este yuyito que le brota a las piedras, lo mismo que a la corteza de los árboles de madera dura expuestos a la humedad, es una especie de hongo medicinal conocido con el nombre de "yerba de la piedra". Se lo explico a mi compañero, que es médico, quien se sonríe ante mis saberes de "curandero".

Aquí hasta los cerros o lindes de los grandes espacios suelen ser pétreos. Pero con su rectitud afean la armonía desigual del todo. En el paisaje sinuoso que no sabe de rectas, esta *derechura* resulta desagradable. Son tajos cicatrizados sobre la pulpa del campo.

Añares hace que crucé por estos sitios, más sin ninguna admiración ante su belleza, porque en mi lenta marcha yo sólo era un objeto más *en el ambiente*. Pero entonces no viajaba en civilizado turista como hoy. Iba de a caballo, en pintoresca *compañía de amigos locos por las* cosas del campo. Montaba un animal colorado, vivaz y arisco. Vestía de paisano y hasta *llevaba* en el apero la calderita o "pava" tropera, colgando de la cincha. Eso amén del lazo arrollado en las ancas. Otros llevaban el *maneador* rodeando el bajo pescuezo sobre los encuentros.

Pasamos el Arroyo "Soldado". Era verano y estaba algo bajo. Con todo, la *pavita* tropera se llenó de agua. Al subir la barranca divisamos cercana una pulpería, con su reja, su enramada y su palenque, donde mascaban *estrellas* en el ruido de las coscojas, cuatro o cinco caballos ensillados, y cuyos dueños conversaban junto a la reja que separa el mostrador de la trastienda. Allí enderezamos. Los gauchos salieron en grupo a observarnos, ya que éramos forasteros. Nos apeamos dando un largo "buenas tardes"; atamos los montados al palenque y penetramos a la pulpería. Luego de dar la mano a los hombres del pago, pedimos un vasito de caña al pulpero, que nos examinaba tras la reja. Invitamos a tomar una vuelta. Los gauchos la retribuyeron. Uno nos preguntó con cierta delicadeza "p'ande díbamos, tan bien aperados". Otro: "de ande veníamos". Los caballos también parecían confraternizar, y mi arisco y *bufador colorado*, se rascaba el pescuezo contra un tordillo. Les dijimos que íbamos para Montevideo, puesto que éramos de dicha ciudad, y notamos que escucharon nuestra afirmación con desconfianza. Luego de un silencio, el más conversador nos preguntó "si era en serio" lo de ser de Montevideo. Era para dudar, pues teníamos más pinta de gauchos que de mozos de la ciudad, *así estábamos* de peludos *y tostados* por la intemperie.

Cuando nos despedimos, uno de ellos, por sorna, por hacernos ver que no habían creído nuestra afirmación de montevideanos, nos dió "ricuerdos p'al Presidente de la República", y lanzó una carcajada. Alguno de nosotros le respondió que serían dados con mucho gusto y partimos. Qué lindo recuerdo. Aquí *cabría decir lo del novelista* inglés pero, de Quilmes, el famoso autor de "La Tierra Purpúrea", idilio uruguayo, Don W. H. Hudson: "Allá lejos y hace tiempo".

JUAN JOSE MOROSOLI

Narrador de su tierra

• Por ARTURO SERGIO VISCA

EN su admirable libro de aforismos titulado *El pan de cada día*, el gran escritor francés Gustavo Thibon, refiriéndose a las verdades abstractas y a las que se han hecho carne en el hombre, escribe que la inteligencia puede ser "*una pantalla donde se proyectan las ideas o una puerta por donde las ideas penetran hasta el fondo del ser*". En el primer caso, continúa, "*las ideas no son más que un espectáculo, y el espíritu insatisfecho, revolotea de una a otra: en el segundo, son un alimento, y podemos vivir hasta la muerte nutriéndonos de una sola idea, lo mismo que nos alimentamos cada día del mismo pan*". Si sustituimos en estas palabras el término ideas por el de realidad, ellas pueden definir algunos de los rasgos esenciales de la vida y la obra del extraordinario narrador minuano Juan José Morosoli. Nacido en Minas el 19 de enero de 1899 y muerto en la misma ciudad el 29 de diciembre de 1957, durante los 59 años de su vida permaneció radicado en su región natal. Con esta entrañable radicación quiso, pues, convivir sólo con una zona limitada de la realidad, pero ella fue vivida por él con tan sabia y amorosa reiteración ensimismada, que los paisajes y seres que lo rodearon no fueron para su espíritu un mero espectáculo sobre el cual pudiera revolotear vagabunda la atención, sino un vital alimento diario que penetró a lo profundo de su ser. "*Nadie sabe hasta que no lo siente* —le escribía Morosoli a un amigo— *lo que es esto de estar en el campo sin otra razón que estar y dejar que las cosas entren y estén con uno mientras viaja o contempla...*" Esta actitud, contra lo que se podía suponer, no le restó a su obra ni profundidad ni riqueza. Toda realidad, por ínfima que parezca, está grávida de plenitud y sentido. Basta que una mirada cargada de amor sepa penetrarla para que se llene de hondas significaciones. Y esto es lo que hizo continuamente Morosoli con esos seres —tan humildes—, con esos paisajes —tan elementales—, que constituyen la materia de su estupenda obra de escritor. Es posible pensar a Morosoli con algo de planta, con algo de hombre hundido en su región natal con el vigor de una raíz en la tierra nutricia. Pero si el hombre Morosoli se nutrió de ese humus cálido y fecundo, el escritor Morosoli lo reintegró transfigurado en profundas criaturas de arte. En otra carta, el mismo Morosoli afirma: "*Todo está en el paisaje y en el hombre. Y como todos los hombres son novelables y todo paisaje tiene algo de los hombres que lo caminan, salen cuentos. Porque la verdad es que si escribo es porque*

anda tanto tipo dándose al que le acerca su corazón que uno luego de tenerlos ya adentro tiene que sacárselos así..." En su rítmico compás de sístole y diástole apresó, pues, el corazón de Morosoli vivientes y paisajes, para devolverlos, enriquecidos por su propia sangre, en las páginas de unos cuantos libros ejemplares.

Con dos libros de poemas, *Balbuceos* (1925) y *Los juegos* (1928), inició Juan José Morosoli su obra literaria. En ellos ofrecía ya una personal manera de intuir la vida y de rendirla poéticamente transustanciada. La atmósfera dulce y clara, quieta y transparente, de nuestros pueblos del interior, el amor perdurable por una naturaleza transitada con una constancia sin apuros, una real y soñada rememoración del mundo de la infancia, vibran en esos versos iniciales. Pero fue en la narrativa donde halló más tarde Morosoli su madurez definitiva. En 1932 publicó *Hombres*, que reune 18 cuentos que el mismo autor denomina "*regionales*". Desde entonces, y a través de una pausada sucesión de libros, siguió el escritor minuano ofreciendo a sus lectores un mundo narrativo trasunto de una realidad nuestra y auténtica y maduro en su plenitud de significación. Son esos libros: *Los albañiles de "Los Tapes"* (1936), que congrega, junto con el largo relato que da título al libro, 10 cuentos más; *Hombres y mujeres* (1944), nuevo conjunto de 14 cuentos; *Perico* (1947), colección de estampas para niños; *Muchachos* (1950), novela; *Vivientes* (1953), integrado por 18 nuevos cuentos. En todos estos libros vive un mundo de personajes que componen un cuadro complejo y rico de la ida actual de nuestro campo, de las pequeñas ciudades del interior del país y, muy especialmente, de esa zona fronteriza entre el campo y la ciudad constituída por las orillas de los pueblos de tierra adentro. Monteadores, garceros, soldados agobiados bajo el peso del uniforme, rezadoras, peones de estancia que sirven para todo, sieteoficios (algunos de los cuales de tan *inverosímiles casi no lo son*), sepultureros, fabricantes de ataúdes, pululan en sus páginas. Pero un escritor se define no sólo por la realidad que trata sino por la forma en que trata esa realidad. Lo que define a un escritor es la visión del mundo que incorpora a su obra y la originalidad expresiva con que la verifica. En los libros de Morosoli se da una visión —muy suya— del mundo y de los hombres y se realiza una concepción originalísima del arte de narrar. Veamos una y otra.

Una primera vista sobre la obra de Morosoli muestra un mundo de seres que parecen vivir, casi todos, una vida en desamparo. La vida en ellos parece sostenerse maravillosa y misteriosamente sobre un casi desvanecido entramado. Parecen seres en los cuales las fuerzas del vivir, de tan tenues pudieran desvanecerse al menor golpe del dolor e, incluso, de la dicha. Son vidas que en su inocencia se acercan al mundo elemental de la naturaleza del cual proceden. Así es aquel alma de Dios, Cirilo, a quien los otros, hombres y mujeres, "*tres veces le habían cambiado el destino*" porque "*dejaba como hueya 'que iba pa ya por la que venía pa quí' con la misma facilidad con que cambiaba cinco reales*". Cuando por cuarta vez, ahora por una niña, le es cambiado el rumbo de su vida, se encuentra inerme y desolado "*como si tuviera que sostener el mundo y le hubieran cortado los brazos. Como si tuviera que acunar una luz y le*

le disolviera los brazos". De igual índole es Evaristo Peña, que había nacido para medio y no podía llegar a real. Llega a real, por fin, ayudado por un ingeniero agrónomo, para volver a medio, quedando "sin raíz", cuando el ingeniero muere. Dió con otra raíz: un vasco con unos hornos de ladrillo, que lo hizo capataz. Pero Peña perdió en el juego lo que había juntado para el casamiento, y termina ahorcándose en "*un talita que no valía dos cobres*".

Dentro de este mundo de seres elementales dos tipos humanos se dibujan nítidamente, aunque con una gran inflexión de matices. Ellos son el sedentario y el nómade.

La vida parece deslizarse alrededor de los primeros tocándoles apenas la piel. El tiempo se uniforma para ellos en un ritmo despacioso de arroyo. Los sucesos son como si les fueran ajenos. Esa tenuidad con que la vida fluye en ellos no es, sin embargo, indicio de escasa vitalidad. No les falta el jugo vital, pero viven con el ritmo lento de la naturaleza y sometidos sin protestas a las leyes misteriosas que la rigen. Sienten hondamente esa forma de vida y se acomodan dócilmente a ese ritmo. Por eso, a pesar de estar en la vida como si estuvieran en algo que, adormeciéndolos, al mismo tiempo tiernamente los amacara, hay siempre en ellos un secretísimo, recóndito amor por algo humilde y lleno de inefables significaciones para sus almas. Esto es lo que le ocurre, por ejemplo, al viejo Andrada. El monte primero, el campo después, son los que apresándolo, le dan un inefable sentido de la vida a ese ser para el cual las relaciones humanas casi no existen y que vive en un obstinado silencio. Para Andrada, "*los hombres, los días y los años se iban sin tocarlo, sin rozarle el alma, que él tenía sólo para los domingos del monte*". Pasan a su lado los seres, los compañeros de pieza, y hasta "*un compañero muy especial*", Floro Acuña, "*que le dijo una vez unas cosas muy hondas*". Pero para el viejo Andrada sólo el monte existe profundamente. "*Iba a visitar el*

AUGUSTO COMPTE, APOSTOL DEL POSITIVISMO, se improvisó pontífice de una religión que reemplaza a Dios con la Diosa Humanidad, servida por un clero dividido en cuatro clases. Su catecismo positivista nos revelará su teodicea: la primera edición de la obra está fechada en 25 Carlomagno 64; y la tercera edición, publicada con la intervención de su discípulo P. Lafitte es 17 Arquímedes 102. Para comprender el milésimo hay que saber que Compte tenía su calendario, como tenía su religión. Queriendo cambiarlo todo compuso el año de trece meses, que bautizó con los siguientes nombres: Moisés, Homero, Aristóteles, Arquímedes, San Pablo, Carlomagno, Dante, Gutenberg, Descartes, Federico y Bichat. El primer año databa de 1788, de suerte que es preciso traducir 25 Carlomagno 64, por 11 de julio de 1852.

Su catecismo enumera nuevos sacramentos, entre los cuales citamos: la Iniciación, la Destinación, la Madurez, el Retiro, que se recibe a los 63 años, la Incorporación, que es administrada siete años después de la Muerte y que confiere un lugar eterno en el bosque que rodea el templo de la Humanidad. Los animales pueden entrar en él. — F. Nicolay, Historia de las Creencias.

monte, como otros van a visitar un pariente o un amigo". Y en el monte se quedaba "*vaciado por las horas que hacían dar vuelta la sombra de los troncos, mientras la brisa rozadora de hojas, movía las copas unánimes y los ojos se le iban poniendo pesados de mirar contra el cielo el vuelo de los bichitos. A volcar su atención en el oído, para sentir entre un tronco el sordo barrenar de un parásito*". Y así, "*echao abajo los árboles*", "*mirando p'arriba*", "*mirando a favor de la tierra*", el monte le va entregando poco a poco sus secretos. Se los vuelca en el alma y se la endulza. Y en esta quietud, casi de planta milenaria, el viejo Andrada vive tan intensamente como otro en medio de extraordinarias aventuras. Otro personaje de este tipo, y que constituye uno de los tantos estupendos hallazgos de Morosoli, es *Siete Pelos*, *cuidador* de un cementerio que cuida y arregla como si fuera una quinta, y que no acepta el ascenso que le ofrecen por no abandonar ese cementerio y sus muertos que son como parte de su vida.

Junto a estos seres que se escudan en una inefable quietud, poniendo oído atento a un suavísimo transcurrir de la vida dentro de ellos, dejando que la muerte les venga casi como una presencia acariciadora, aparece en la obra de Morosoli su contrapartida humana: el vagabundo, el hombre que quiere "*ir a pasar trabajo a los caminos*". Junto al sedentario, que clava sus raíces en un rincón del mundo, aparece el nómade, el cruza-caminos, que poseído de un extraño desasosiego, necesita ampliar horizontes, buscar otros lugares donde poner su vida, como si juntara *recuerdos para un trasmundo* eterno, previsto y aceptado con cierta ironía. "*Yo plata no he jun*tado mucha... —dice uno de esto personajes— *pero caminar he cam*nao... *Si un día uno se va "pa ya siquiera vido algo...*" Esta vocación de nomadismo suele nacer d la manera más imprevista. No es e impulso de la necesidad material l que los lleva a abandonar el pago No es tampoco falta de apego a ést ya que el pago perdura siempr como lo añorado, como el recóndit centro de sus propias vidas: el pago por lo contrario, desde la lejanía s les hace más íntimo. "*Pago sin au*sencia no tiene gusto... *El pago e la ausencia*", declara uno de los vagabundos morosolianos. Es un irrefrenable impulso interior, que n saben de donde les viene, el que lo fuerza a cambiar la dirección de su vidas. Es como si quisieran sali fuera de sí, prolongar sus vidas má allá *de sí mismos*, para tocar ensimismados la vastedad del mundo Inolvidable ejemplo de nomadismo lo ofrece "el chileno" del cuent "*Un compañero*". El chileno fue e compañero "*más especial*" que tuv el indio Barrios. Un día, viniendo nadie sabe de donde, el chileno l ganó el rancho a Barrios. Sin necesidad de previa invitación, se instal allí; sin necesidad de pedir permiso cayó un día con una mujer y la dej a vivir con él. Permaneció unos meses con Barrios, hasta que de pronto, sin causa, le dice simplemente "*Compañero, vi'a seguir*", y se fu nomás, dejando al indio Barrios dueño de todo: "*rancho, mujer* y *cielo*".

Todos estos personajes, sedentarios y nómades, se agrupan bajo un mismo signo: todos ellos parecen rodeados, en forma más o menos clara, de una delicada aureola de *nostalgia. Ensimismados en* ella se van deslizando sus vidas. Los se

dentarios sienten la nostalgia de una sensación constantemente reiterada; los nómades, la nostalgia de lo lejano, y lo lejano es para ellos el pago, cuando se han separado de él. En el fondo, todos sienten la nostalgia de un destino que saben que les está reservado. Cuando lo logran, se adensan sus vidas y tocan su más profunda sustancia terrestre. Porque, naturalmente, tanto para ellos como para su creador, tiene esta palabra un sentido concreto y terrenal, y pueden hablar de "*hacer pie en su destino*" con la misma naturalidad que dirían que alguien, saltando de una embarcación, ha hecho pie en una orilla firme y segura.

Original es la visión narrativa de Morosoli. Tan original como ella es su forma expresiva. Su estilo, de extraordinario vigor, es sintético, incisivo, ceñido a su objeto emocional o descriptivo. Es un estilo que parece morder las palabras para acuñarlas en frases pulidas como sentencias. También es personalísima su forma de composición narrativa. Salta por encima de la sucesión cronológica y ordena idealmente el acontecer de la vida de sus personajes. Con entera libertad, pero sin incurrir en desorden, avanza y retrocede en el tiempo. Esto le permite abarcar, dentro de un breve cuento, una o varias vidas enteras, sin falsearlas, sin empequeñecerlas, sin que en ellas falte nada de lo que les es esencial. Esta excepcional maestría expresiva, unida a lo original y veraz de su visión de la vida, colocan a Juan José Morosoli en lugar señero dentro de la narrativa sudamericana. Dentro de nuestro país, aún tiene otra cualidad: la obra de Morosoli, por su autenticidad y radicación, es de las que valen como un acto de fe colectiva, es de las que sirven para que el país tome conciencia de sí. A través de los cuentos del escritor minuano, a través de sus personajes tan genuinos, nos enseña a ver y comprender muchas peculiaridades nuestras. Debemos agradecérselo, porque sus libros no son solamente el testimonio de un admirable artista, sino también un instrumento de religación cordial con nuestra colectividad.

• • •

Muy pronto los tradicionales guías de los museos pasarán a ser ellos también sólo un recuerdo de tiempos pasados. La avanzada técnica de nuestros días los irá desplazando poco a poco. La historia de esa segura decadencia empezó en Holanda, en un pequeño museo de arte de la ciudad de Amsterdam, donde hace algún tiempo se empezó a utilizar un sistema de grabaciones portátiles individuales para los visitantes. Estos recibían directamente, por ese procedimiento, datos y comentarios sobre las piezas artísticas que se exhibían en los distintos salones. El procedimiento fue más tarde recogido y perfeccionado por los Estados Unidos; y hoy pueden verse ya algunos museos de este país donde los asistentes llevan consigo un pequeño aparato colgado del hombro, conectado a un par de auriculares por los que se irradian explicaciones grabadas por especialistas en la materia de que se trate. Una señal sonora indica al visitante el momento en que debe proseguir su recorrido y pasar a enfrentarse al objeto siguiente, a fin de recibir los correspondientes comentarios.

Mahatma
GANDHI

Recuerdos en el aniversario de su muerte

• Por EUGEN RELGIS

HE *recorrido* Europa de un extremo a otro, he navegado sobre el Atlántico y, al cabo de tres meses, pude al fin desembarcar en la costa sudamericana, en la hospitalaria capital del Uruguay. Durante dos meses, me dediqué a descubrir y conocer este país con el sentimiento de la libertad que vanamente había buscado durante los últimos diez años en mi viejo continente europeo, en medio de la tormenta de la guerra, de la revolución y la dictadura. Observé los hombres y la naturaleza, las grandes y las pequeñas cosas, las realidades sociales, la cultura naciente de un pueblo joven, todo lo que puede interesar a un viajero hambriento de fraternidad humana, sediento de esa independencia que da al espíritu nuevas fuerzas creadoras. Y anoté pensamientos, comparaciones, revelaciones, aguardando el momento propicio de reiniciar mi trabajo intelectual: escribir un libro sobre este país rioplatense, después de mis "Peregrinaciones Europeas", un libro de testimonios, pero también de combate por los mismos ideales, permanentes y universales que yo había proclamado en Europa; tan poco escuchado, ay!, como si hubiese clamado en el desierto, lo que ocurre a todo "Servidor del Espíritu" que anuncia las verdades eternas del destino humano...

Y *he aquí que un día* —el 30 de enero de 1948— discurriendo por las calles de Montevideo, advertí en los escaparates de los kioskos donde se venden diarios y revistas, el retrato del Mahatma Gandhi con su cabeza ascética, su cráneo desnudo, las venas marcadas en las sienes, su mirada atenuada por los anteojos — una mirada que expresa la bondad y la voluntad inquebrantables— con su sonrisa de sabio despojado de las vanas ambiciones de este mundo y, a pesar de todo, ligado por todas las fibras de su cuerpo y de su alma a la vida de los hombres de su país, de sus hermanos desdichados e ignorantes...

Yo pensé entonces en su gran triunfo —esta palabra tiene aquí su verdadero significado: triunfo moral; hacía dos semanas apenas que este anciano había impuesto —por su ayuno, arma más poderosa que el acero— la paz a los 300 millones de sus compatriotas. Independiente desde unos meses antes —y gracias a la lucha del Gandhi durante medio siglo— la India, dividida por su antiguo dueño en dos países: el Indostán y el Pakistán, estaba amenazada por la guerra fratricida, por una espantosa guerra religiosa y civil, más sangrienta que las guerras nacionales. Ante ese peligro, el jefe que sabía hablar a los emperadores y los gobiernos basados en la fuerza ar-

mada, reinició —a pesar de su edad provecta— *la huelga de hambre, que podía causar su muerte, para mantener en las masas de hindúes y musulmanes la conciencia de su deber supremo: la paz, a pesar de las divergencias y apetitos desencadenados por minorías políticas, a pesar del orgullo de raza y de casta, a pesar de las diferencias dogmáticas de las religiones y de los intereses opuestos de las clases sociales. Y bastaron solamente algunos días para que los representantes de hindúes y mahometanos declararan solemnemente la paz, garantizando personalmente el cumplimiento de un programa de buena cooperación en nombre de un principio común: la libertad de la India.

Si había allí un arreglo como base —Gandhi era un maestro en el arte de estos arreglos de última hora, en el deseo de evitar la efusión de sangre y de escuchar la voz de la razón y de la justicia— si había allí un arreglo político o un pacto definitivo, eso no tiene interés. El hecho esencial es que la voluntad moral de un solo hombre, su fuerza moral y espiritual, su protesta muda y pasiva en apariencia, pero infinitamente más activa que los tumultos de las batal!as, triunfaran.

La paz, que —tal cual lo ha dicho también Spinoza— no es la ausencia de lucha, sino suprema expresión de la fuerza combativa del alma y de la conciencia —esta paz que tiene sus raíces en la fraternidad individual y la solidaridad de los pueblos sobre el vasto ámbito de la tierra—, ha sido proclamada de nuevo gracias al apóstol de la no-violencia.

¡Qué consuelo para nosotros, los pacifistas integrales de Europa, cuya débil voz fue sofocada por el huracán de la segunda guerra mundial, saber que allá, en el Asia de las sabidurías milenarias —después de un Buda, después de un Asoka, el emperador que dejó su palacio para predicar, pobre y desvalido, la dulzura, la tolerancia y la ayuda mutua entre los pueblos miserables— un hombre débil de cuerpo pero con un alma de gigante, ha probado al fin a las naciones del mundo, dominadas por el culto del Estado militarista, por el fetichismo de la violencia, que la paz no es una palabra ilusoria, que la paz es posible por la propia naturaleza del hombre, que es sociable y pacífica por sus orígenes biológicos! ¡Qué consuelo para nosotros, los combatientes del Espíritu, pero también qué magnífico ejemplc! Es por el sacrificio de sí mismo, es decir, por una rigurosa concordancia entre la idea y la acción, que se puede realizar un ideal. Es comenzando por uno mismo, aceptando las últimas consecuencias de sus convicciones activas, que se puede encaminar a los extraviados hacia la verdad, —hacia la ley moral de la armonía entre los hombres—, cuyos intereses antagónicos del momento pueden ser conciliados por medios pacíficos sin verter sangre de inocentes, sin arruinar la obra de las generaciones pasadas, sin perpetuar la miseria de las multitudes en beneficio de las minorías políticas privilegiadas.

En este alejado rincón del mundo, me parecía entonces que la era de la paz verdadera había comenzado al fin, por el triunfo imperativo ético de la no-violencia entre los individuos y los pueblos, y de la "no resistencia", que no significa pasividad cobarde, sino no cooperación; la energía del alma erguida contra la iniquidad social, contra las supersticiones cultivadas por los falsos maestros, contra los odios artificiales, atizados por las autoridades gu-

bernamentales y *políticas del Estado*. En Europa, es la gran voz de Tolstoi que ha proclamado estas verdades, ensayando restituir al Evangelio su primera significación, pura y activa. Nosotros sabemos que el Gandhi ha encontrado, a su vez, en *el ejemplo de Tolstoi*, nuevas fuentes morales e intelectuales que, mezcladas a las fuerzas espirituales de la sabiduría hindú, le han dado el impulso lúcido, la perseverancia de un fundador de religiones... De una religión que debe pertenecer a la humanidad entera, a pesar de la diversidad de los cultos, bajo el signo del mismo Dios cósmico y una sola verdad absoluta: la unidad del mundo. Esta ley de la unidad ha dirigido los esfuerzos de todos los precursores. Todos, los profetas, los pensadores de genio o los creadores del arte han buscado, a través de la multiplicidad de las apariencias, el hilo que une y que conduce hacia los oasis de la solidaridad y de la paz.

He aquí cual era para mí la significación del triunfo de Gandhi, ¡pensando en él, ese treinta de enero de 1948, *deambulando por las calles* animadas de Montevideo. Pero, ay! desplegando mi diario, conocí la espantosa noticia! ¡El hombre más poderoso de nuestro mundo contemporáneo, esa fuerza moral universal, encarnada en el ser ascético de un *viejo hindú, había sido derribado* por las cuatro balas de un "compatriota", miembro de una secta que resistía a su dulce persuasión —y que creía estúpida y locamente que, suprimiendo al hombre, se suprime también su idea y su fuerza! Lo que *yo sentí entonces, fue* algo *así como* el golpe físico y moral que había experimentado cuando la muerte de mi padre. Me quedé parado, como paralizado —y el radiante día de *verano sudamericano se transformó* en sombrío y helado como el invierno que reinaba en ese momento en Europa, en mi país que había dejado unos meses antes. Una brusca desesperación me invadió, más áspera que la que sentí en una pequeña *ciudad de la Alta-Savoya*, en Francia, con la noticia del desencadenamiento de la segunda guerra mundial. Me sentí solo, espantosamente solo en este "nuevo mundo", y aun en este país de *mi* libertad, del "humanismo democrático" como *lo llaman* algunos profesores uruguayos. Así pues, la fuerza bruta, la violencia ciega había desencadenado una vez más su locura asesina, su furor destructor, su cinismo impuro, negando los mandamientos más altos de la ética universal!

Y *leí los* telegramas enviados en esta oportunidad con el deseo de encontrar *en ellos* un *rayo* de esperanza. Todo el mundo estaba "consternado". Todos los poderosos de la tierra se habían apresurado a expresar su sorpresa, su rebelión, manifestando su homenaje a este gran combatiente caído durante la lucha, en *el momento más sagrado para* un hombre como él: en el momento de ir a rezar... El Papa, el presidente de los Estados Unidos, el ex primer ministro de Inglaterra y el actual, y aún mismo *el* rey de esa nación —ex-emperador de la India que empleó *con ella* la ley de todo imperio: *divide et impera*— el delegado de la Unión Soviética, los jefes de Estado de todos los continentes, la asamblea de la U.N.— todos los representantes de un mundo que no quería o no podía reconocer *el verdadero espíritu de la India*, buscaron las más apropiadas palabras para decir su reprobación por el crimen odioso y deplorar la pérdida sufrida por la humanidad con la

muerte del Mahatma. Fue el "homenaje del vicio a la virtud", pues todos esos hombres de Estado son, a pesar de sus declaraciones en favor de la paz, los servidores de la violencia y de la intolerancia, los factores de guerras, los amos temporales de pueblos sometidos al culto de la autoridad armada, al fetichismo de la Patria soberana.

¡Trágica ironía! ¡Cuán raros son los hombres que han comprendido que son contemporáneos de un profeta combatiente por la religión del amor y del bien social! Nosotros hemos asistido a la formación de una "leyenda". Por la inmensa irradiación del alma y de la voluntad del Gandhi, hemos comprendido el secreto del drama místico que aureola un Buda, un Cristo, un Moisés. La bondad, virtud tan alabada y sin embargo tan rara, ha dado al Gandhi él prestigio mundial que grava sus palabras en el Evangelio de la humanidad. El pagó su bondad con la vida;— fué un cínico inteligente como Bernard Shaw que nos dijo: "Su muerte demuestra qué peligroso es ser bueno". Pero en Gandhi la bondad se había vuelto orgánica, una bondad lúcida y activa, que se orienta hacia los objetivos más elevados, aceptando como una cosa natural el sacrificio supremo, sin imponerlo a otros, a los pobres seres ignorantes y confundidos por sus malos hábitos— y perdonando aún a su asesino el gesto odioso, abyecto. Pues él sabía indudablemente que la mano del asesino no se había movido por sí sola, que era el instrumento ciego de otras fuerzas, ocultas, pero organizadas, de la ferocidad armada, de la perfidia sistemática, del egoísmo insaciable del poder temporal. El perdonó al hombre perverso, impulsivo, brutal, pues conocía demasiado bien los defectos humanos— sus propios defectos, sus errores. sus vacilaciones...

Nosotros no queremos idealizar a toda costa la vida y la obra de Gandhi. No haremos de él un Dios. Era

---

A fines del primer milenio de la era cristiana, el Califa El Hakim reinaba en El Cairo. Sus muchas extravagancias y monomanías lindaban en la locura. Por ejemplo, en cumplimiento de una de sus caprichosas órdenes, hubo que matar a todos los perros de sus dominios; y por otra, a todos los astrólogos... Era un misógino recalcitrante: ordenó que todas las mujeres estuvieran permanentemente encerradas en sus hogares. Una de sus extravagancias consistió en convertir por decreto el día en noche y la noche en día: todas las instituciones del Estado, todos los establecimientos, todas las costumbres, toda la vida del país, en suma, debieron acomodarse a su capricho. El día se consagraba al sueño; la noche a la actividad. En el siglo XX hubo un estadista que tuvo extravagancia semejante: Georgi Chicherin, Comisario de Relaciones Exteriores de la Unión Soviética en los primeros tiempos de la Revolución. Pero él no pretendió imponerla a toda la vida del país: el curioso régimen regía únicamente en sus propias costumbres. Chicherin pasaba las noches en su despacho del Ministerio, trabajando en asuntos de Estado, tocando el piano y bebiendo unos sorbos de coñac francés...

un santo porque podía dominarse a sí mismo. Era un héroe, porque sabía afrontar la contienda de las fuerzas sanguinarias y destructivas, pagando su fe, su libertad, su dignidad humana con su propia vida, y no con la vida de los demás. *Nosotros, sus contemporáneos,* debemos ser los testigos fieles de su lucha por la paz y la fraternidad, por la tolerancia y por la incesante voluntad de superarse. Este sabio aceptaba las lecciones que recibía de los humildes, reconocía sus errores, respondía con toda franqueza a sus contradictores. Su controversia con el líder del pacifismo activo e integral, el ex - pastor holandés Barthélémy de Ligt, que le había reprochado sus arreglos con el amo inglés durante las guerras, tiene una profunda grandeza moral que nos hace recordar las parábolas de Jesús y sus profetas. Es, precisamente, porque él era ante todo un hombre, un pobre hombre expuesto él también a los errores del corazón y a los peligros de la jungla social —y que se corrigió por sí mismo, franqueando las etapas de su evolución hacia la perfección— es por su lucha contra el "demonio interior" y por su despego total de su persona y de las riquezas de este mundo, que Gandhi es verdaderamente una de las más grandes y más poderosas almas de estos tiempos. La "*ahimsa*", el "*satyagraha*", la no violencia y la resistencia del alma no son solamente palabras indias, sino realidades espirituales que deben convertirse en las reglas de oro de la humanidad entera.

Y veo de nuevo la fotografía que en febrero de 1932 me había enviado Romain Rolland —quien nos reveló el sentido verdadero de la mística de la India viviente, por sus libros consagrados a Ramakrishna, a Vivekananda y a Gandhi. El es gabinete de trabajo del "solitario de Villeneuve" que visité en 1930; se ve allí a dos grandes espíritus de la *Europa racionalista y del Asia perdida* en las brumas de la leyenda: Romain Rolland envuelto en su capa de pastor, sentado cerca de su escritorio, frente a Gandhi, tan magro y friolento dentro de su blanca tela, el cual visitaba al autor de "Juan Cristóbal", en ocasión de su regreso de Londres, donde había participado de la Mesa Redonda del Imperio Británico. Frente a frente, esos dos hombres parecían concentrarse en una meditación fervorosa ante los grades problemas del destino humano. Y yo veo allí, todavía, en esa pequeña foto, la imagen de la alianza entre el Occidente y el Oriente, entre el espíritu crítico y positivista de Europa y la fe ardiente e intuitiva de la India milenaria. Yo estreché la mano de uno de ellos cuando le dejé un atardecer de octubre, depués de algunas horas de comunión intelectual y moral, sobre las alturas alpinas.

En cuanto al Mahatma, tengo la impresión que también le ví con mis propios ojos, que he palpado su substancia. Un día, en Bucarest —era en 1930, cuando el Gandhi había comenzado su famoso combate de no - cooperación con ocasión del injusto impuesto a la sal— yo encontré, abriendo la puerta de mi biblioteca, una tarjeta postal. A menudo mi correspondencia no era colocada en el buzón, sino deslizada por debajo de la puerta. Mi pie, al entrar, se posó sobre ese pequeño *rectángulo de cartón* que llevaba una estampilla de Sabarmati. Y fue al leerla que tuve la impresión de haber cometido un "sacrilegio", pues era la escritura del Mahatma que había pisado con mi talón. Res-

pondía esa tarjeta postal, a una de las preguntas que yo hacía con ocasión de mi encuesta mundial sobre los "*Caminos de la paz*". Fiel a sí mismo, fiel a su pueblo, me decía en su calidad de miembro de una nación explotada, "que la paz del mundo no puede ser realizada por medio de medidas exteriores, mientras las naciones explotadas no hayan tenido su libertad". Esas líneas, escritas desde Sabarmati el 23 de febrero de 1930, eran verdaderamente proféticas. Gandhi prosiguió su lucha por la liberación de su país de la dominación extranjera, por los medios más puros: por la fuerza moral del alma. Y cuando la independencia al fin fue obtenida, estuvo amenazada por la guerra civil y religiosa, él recomenzó la lucha contra sus propios hermanos, con sus propias armas: huelga de hambre y no-cooperación.

Ha caído —su cuerpo ha caído bajo las balas de un inconsciente. Si sus cenizas han sido dispersadas en todas las aguas sagradas de la India, para la adoración de sus fieles innumerables —y para remordimiento de sus enemigos— su enseñanza permanece, inquebrantable, como la enseñanza de los otros grandes maestros espirituales de la humanidad. Entre las dos revoluciones, la de la fuerza armada y la de la fuerza moral, nosotros hemos elegido de inmediato. Pues la gran Revolución, definitiva, de fraternidad y de libertad, de justicia y de paz, es y será la predicada por Gandhi y sus semejantes.

Y, en ese día de verano, releyendo las líneas, trazadas con una letra tan clara y tan franca, que había recibido de Gandhi, tuve la impresión de tener entre mis manos una parcela de su ser. Y de nuevo, en este refugio, sobre una colina del Uruguay, el Bañado de Medina, ante las praderas donde pacen vacas apacibles, donde corretean avestruces grises, cerca de la tierra vasta y florecida, junto a un amigo que encontré al cabo de mi largo viaje, hice el juramento de permanecer fiel al Mahatma, como a sus grandes precursores, que han repetido el mismo mandamiento a través de los siglos: "Amaos los unos a los otros".

* * *

¿En qué consiste la labor de Educación Fundamental emprendida por Unesco en distintos lugares del planeta? Se trata de proporcionar a los analfabetos los conocimientos esenciales y básicos para mejorar su salud, para utilizar de la mejor manera los recursos naturales que lo rodean, para dignificar y elevar su vida familiar. Se les imparte nociones esenciales de higiene, economía doméstica, agricultura, pero se aprovecha al mismo tiempo esa instrucción, tan directamente ligada a los intereses de su vida inmediata, para enseñarles a leer y escribir.

La Unesco ha instalado dos grandes centros regionales de Educación Fundamental: uno en Pátzcuaro, México, en zona habitada por los indios tarascos, que existe desde 1951; el otro se fundó dos años después en Sirs-el-Layan, Egipto, y está destinado a los países árabes. Además hay Centros Nacionales en Tailandia, India y Liberia; y a ello hay que agregar "Proyectos Asociados", alrededor de 160 en total, que funcionan en diversos puntos del globo.



GORRIONES
de la sierra

• Por OMAR MOREIRA

A Liber Falco

UNA tarde de domingo primaveral, poco después de mediodía, Santiago y Alberto salían por el camino hacia las afueras del pueblo. En aquella tarde soleada sólo algunas personas caminaban por las calles, quizá las maestras, hablando lentamente quién sabe de qué.

—Mirá lo que parece el milico Heredia. Igualito a un grillo.

Fue el comentario de uno de los muchachos al ver al policía negruzco y chiquito que regresaba a la comisaría con su caballo de la rienda. Santiago lo dejó pasar unos metros, abrió su honda y la piedra fué a dar en el cuerpo del caballo. No esperaron la reacción y ahogando una carcajada se pedieron en su carrera por la fila de los transparentes.

Y Heredia quedó mascullando rabia.

Los muchachos avanzaron por la calle arriba sin interesarse por los ranchos y las casas de ladrillos del barrio Poncho Verde, la zona más pobre del pueblo. Caminaban entre mezclando alguna observación. Al rengo Miguel, que iba hacia los potreros en busca de las lecheras que cuidaba, le gritaron:

—¡Barquinazo! ¡Barquinazo!

Miguel rezongaba entre dientes y

brado e impotente ante las burlas.

La primavera se mostraba brotando por todos lados; los campos reverdecían; los árboles reventaban en brotes nuevos que comenzaban lentamente y con paso seguro a abrirse en hojas.

Los muchachos ya estaban cerca del cerro, que más allá del pueblo parecía respaldarlo.

A cuanto pájaro veían, lo acosaban a pedradas. Pero los gorriones, ya en los petriles, ya en los hilos telefónicos, no se ponían a tiro.

Esa mañana se habían encontrado mientras hacían los mandados.

—¿Vamos esta tarde a las sierras de Gastelú?

—Y... ¿si jugamos al billar después de mediodía?

—No, porque Emilito no deja, por el Consejo del Niño.

—Yo allá en lo de Pascasio juego.

—No, te digo que no.

—¿Vamos o no vamos?

—Vamos.

Casi nunca pasaban el domingo en sus casas. Siempre llegaba alguna visita a la que debían escapar. Si se quedaban tenían que estudiar para el otro día en el liceo. Y es difícil estudiar una tarde de domingo en el pueblo. Aquel año, aunque era primero, Santiago por lo menos ya lo tenía perdido y se había entregado, a pesar de los reproches de la madre. Pero era imposible detenerse en aquela lenta caída.

Llegaron al cerro. Desde allí se veía el pueblo desde lo alto. Aparecía más aplastado. Resaltaban las casas blancas, los techos rojos y alguna palma que se erguía solitaria. Hacia las orillas del pueblo las casas estaban más aisladas; como un tejido que se va abriendo. Se veían más árboles, más campo, hasta que que llevan al pueblo. Siguieron por el camino que bordeaba la vía del ferrocarril hacia afuera.

Las muchachas de Acosta iban hacia el pueblo muy endomingadas, seguramente de visita a la casa de algún pariente o al cine de la tarde.

Pasaron el "Boliche Quemado".

—Me dijo mi viejo que el dueño murió quemado entre unos tanques de nafta que explotaron.

—Ahá!

Había dos o tres caballos atados. Tal vez caña y juego de cartas.

Llegaban ya a las sierras. Aparecían las grandes piedras con unos coronillas petisitos y retorcidos. Al entrar por la parte más alta se presentaba ante ellos una visión amplia de las sierras. Lejos estaban los cerros ennegrecidos por los arbustos como si estuvieran llenos de hormigas. Aún más lejos, unos azulinos que parecían más bien nubes que asomaban amenazando venirse por el cielo o hundirse en el horizonte. Y arriba, un cielo alto, profundo y limpio. Los muchachos entraron perdiéndose entre las sierras. Se subían gozosamente a las rocas como perros en libertad. A veces miraban sin decir palabra hacia lo lejos. Otras cambiaban un grito:

—¡Joopa!

Tenían ahora en qué emplear sus hondas. No era necesario hacer saltar los vasos de los palos telefónicos o atormentar los caballos que encontraban por la calle y que, como picados por tábanos, galopaban subiendo y bajando la cabeza...

¿Qué buscaban allí?

Ni ellos mismos lo sabían. Quizá porque se liberaban de muchas cosas del pueblo, de un hastío de muchos días.

En las sierras esperaban las más variadas aventuras. Al entrar se se-

pararon. Alberto bajó hacia una cañada procurando aproximarse a unos cuervos que parecían aves de piedra sobre un mimbre esquelético: Santiago continuó recorriendo la abigarrada vegetación.

Las sierras estaban llenas de horneros, calandrias, gorriones, nidos, huevos y cosas insospechadas para los muchachos. Las palomas, apenas los sentían, salían golpeando las alas y dejando desguarnecidos sus nidos de varitas entrecruzadas.

Sobre aquello se derramaba una placidez y silencio tendido largo a largo sobre los campos, envolviéndolo todo. Aquella serenidad, si se escuchaba atentamente, sobrecogía.

Santiago caminaba silenciosamente, ya trepándose sobre las piedras o revisando cuevas entre ellas. De súbito una calandria posó sobre una rama y Santiago sin vacilar la hizo caer de una pedrada. El muchacho siguió caminando. Los gorriones corrían con saltitos nerviosos sobre el pasto y a veces no se sabía si peleaban o se enredaban en amor. Volaron apresurados hacia unos árboles vecinos, en bandadas, juntos como cuando un remolino de viento levanta hojas secas del suelo. Santiago se detuvo junto a una piedra que lo ocultaba. Los gorriones, muy mansos, se colocaron descuidadamente sobre las ramas y quedaron con el pechito esponjado, mirando hacia el muchacho. Santiago estiró la honda. Erró. Volvió a tirar; saltó el pájaro como impulsado por un resorte. Sintió el golpe blando. Los ojos de Santiago reflejaron el éxito:

—¡Oh diablito!

Los otros gorriones apenas se movieron de la rama. Santiago, conteniendo la respiración, preparó otro asalto. Cayó otro gorrión resbalando blandamente por entre las ramás. Ahora sí, el resto de la bandada voló, con espanto, hacia otr[o] arbolito próximo. Santiago examin[ó] los que habían caído. Estaban muer[-]tos. Pero sintió el calor de las plu[-]mas en la palma de la mano qu[e] los acunaba. Las cabezas abandona[-]das, cayeron en cualquier dirección[.] La sangre apenas había brotad[o] uniendo las plumas más suaves de[l] pecho. No supo qué hacer con ello[s] y los dejó suavemente sobre un[a] piedra.

¿Para qué llevarlos?

Estaban allí, al lado, los otros go[-]rriones vivos. Apretando los diente[s] se dijo:

—¡Pero, son bichos bobos!

Los pájaros saltaron de rama e[n] rama, con un chirric-chirric. Pico[-]teaban las hojas. Santiago se apro[-]ximó agazapándose. Estaban a uno[s] pocos pasos, quietos, ajenos a todo[.] El muchacho los veía claramente. E[l] pecho ceniciento esponjadito, las pa[-]titas cerradas como una mano sobr[e] la rama. Vió hasta sus ojos diminu[-]tos, inquietos como los de Isabel, s[u] compañera de banco. Se le vino po[r] un instante la imagen del rostro d[e] Isabel, en una clara mañana de clase[.]

—¡Qué idiotas!

Quiso así fijar el pecado de lo[s] pájaros.

De nuevo el chirric chirric entre[-]cortado. Los gorriones saltaron u[n] poco más arriba y volvieron a que[-]darse quietos. Santiago apuntó. Otr[o] tiro certero. Y de nuevo los pájaro[s] al volar se quedaron mirándolo. Y nuevamente al golpe de la piedra la rama parecía impulsarlos sorpre[-]sivamente como con un resorte.

Santiago sentía que crecía un fu[-]ror incontenible dentro de sí. N[o] comprendía por qué. ¿Por qué n[o] volaban más lejos? Con otros pá[-]jaros parecía que estaba enfrentan[-]do enemigos, que se defendían [y] que huían. Atacaba a quienes po[-]

eran fácil. Estos, los gorriones de las sierras, no. Parecían ponerse solitos ante la horqueta de la honda e inevitablemente daba en el blanco.

Prosiguió su camino sin saber hacia donde. Sus ójos se fijaban sobre las cosas y parecían no verlas como cuando un recuerdo intenso nos invade.

Arrancó algunas hojas de helecho que suavemente se inclinaban hamacándose. Plantas de trébol se levantaban entre las rocas como diminutas palmas de la tierra húmeda.

De nuevo aparecieron los gorriones. Corrieron como ratones sobre la tierra de tucu-tucu. Volaron hacia los árboles. Chirric chirric. Santiago, como embrujado, no podía evitar el ataque. Cuando caía uno ¡qué desazón! Su mirada se enturbiaba, se le hacía brumosa. Hubiera querido asustarlos pero era imposible. Sería dar marcha atrás. Ellos estaban allí como esperándolo. Aquella presencia tenía una fuerza que lo atría, lo dominaba y arrastraba sin poder pensar. Sus ojos se inquietaban como asombrados. Cada día parecía golpear en él. ¡Si al menos estuviera Alberto y fueran los dos los que apuntaban! Los gorriodes se treparon sobre las piedras. Apuntó Santiago nuevamente. Cayó uno moribundo, con una ala y una patita rotas. ¿Qué hacía? ¿Qué hacía? Apresuradamente lo agarró. ¿Dejarlo morir lentamente y que la sierra se encargara de él? Apretó ciegamente hasta que lo ahogó. Le oprimió la cabeza. Sintió que le había quebrado los huesos. Un gritito extraño lanzó el pájaro.

—¡Dios mio! —suspiró Santiago.

Sorprendido oyó la voz que había salido de sus labios. Le pareció extraña y sintió miedo.

La mano crispada apenas se manchó de sangre.

A Santiago, la sangre, como un torrente, le golpeaba en las sienes. No podía soportar aquel hartazgo de muertes. Salió apresuradamente en busca de su compañero como si huyera de algo, sin acertar a comprender si era asco u horror de los gorriones o de sí mismo.

No había andado mucho cuando se le presentó un hornero que, ale-

---

EL CINISMO. — La palabra "cínico" ha sido trasmitida a los idiomas modernos por la filosofía popular romana; con ella han formado la voz "cinismo", dándole un significado que nunca tuvo el kinismo griego. No obstante, y por mucho que el uso corriente haya desnaturalizado el concepto, en una cosa mantiene la significación primitiva: en que designa una actitud o un discurso, por virtud del cual, el que habla u obra desnuda con cínica franqueza su interior, aun cuando, según la opinión corriente, más le valiera correr sobre él un velo.

Cínico *(kínicos en griego)* procede de kyon, como Socrático de Sócrates *y platónico de Platón, etc. Esta secta, cuya designación procedía de kyon, no recibía su nombre del animal que en griego se llama kyon y en castellano perro, sino del hombre a quien veneraba como modelo y maestro, y para el cual, en su opinión, el mote de "perro" se había convertido en un título de honor.* — (E. Schwartz: Figuras del Mundo Antiguo).

teando, cantaba mientras volvía a su nido. Como por instinto abrió la *honda*, *estiró las cuerdas*, *estiró* y estiró... Reventaron.

Ahora Santiago había llegado. Se sentía más tranquilo, como si hubiera hecho pie luego de estar hundiéndose. Como si hubiera salido de un *remolino que no sabía* hacia donde lo arrastraba. No veía nada claro; no se atrevía a confesarse nada. Lo *único que* sentía y veía era la caída de los gorriones. No podía pensar.

En ese momento una paloma salió intempestivamente con gran ruido de ramas y alas, como si golpeara las manos. Santiago se detuvo de golpe, como si esperara un ataque. Se quedó mirándola irse en *el vuelo*. La vio hasta *posarse* sobre un árbol. Diríase que ahora sentía un placer apaciguador al mirarla *cruzar en aquel vuelo* largo, al quedarse mirándola, así, quieto, todo ojos. Allí al alcance de su mano, en una rama, estaba el nido con dos huevitos blancos. Santiago siguió su camino.

—¡*Joopa*! —gritó Alberto, que por fin aparecía.

Traía muerto un cardenal azul. Explicó que quiso *herirlo* simplemente para llevárselo pero lo había muerto. Aquello pareció tranquilizar a Santiago: Alberto también participaba de lo suyo. Tomó el cardenal en la mano, ahuecándola como un nido. El plumaje brillaba, el copete blanco contrastaba con el azul intenso. Santiago no sabía por qué pero sintió como un corte que lo separaba de su amigo, como si desde que llegaron a las sierras hubiera pasado mucho tiempo o se hubiera disgustado. Confusamente sentía que lo detestaba como a los gorriones.

Le mostró sin alegría, como cansado, uno de los pájaros:

—Mirá. *Pero se me* reventó la honda.

—¡Oh, diablito! Yo no pude pegarle a *ninguno. Encontré en* un nido estos huevos. Los voy a llevar.

—Son de paloma, repuso Santiago.

Los muchachos volvían hacia el pueblo. La tarde se cerraba imperceptiblemente y aún más silenciosa. Resonaban los balidos lejanos que no sabría precisar de donde venían. Los campos hacia adelante comenzaban a quedarse color trigo maduro.

Santiago y Alberto regresaban juntos y callados.

—¿Cuántos mataste?, —preguntó Alberto.

—Once, pero un casal ha de sacar casi lo mismo, ¿no?

Se oía *el* ruido del pueblo como si se levantara: autos, gritos de niños, ladridos de perros. Era como un murmullo confuso que subía. El pueblo se veía apacible desde lo alto entre el sedimento como humo o niebla que dejan los atardeceres brillantes. Los contornos de las casas comenzaban a borrarse. Las sombras *iban tomando* todo, desde abajo. La iglesia comenzaba a envolverse en oscuridad y era ahora una *mole imprecisa*. Detrás del pueblo, en el cielo, un rosado intenso comenzaba poco a poco a diluirse. Allá en la estación se oía un tren que maniobraba. Quizás se iba. Repicaron las campanas de la iglesia.

—Es Italo que toca las campanas, pensó Santiago como si se alegrara de saberlo. Italo era un compañero, un italianito, generoso y noble.

Los muchachos ya entraban en las calles donde corrían perros y niños. Sobre Santiago no sólo era el cansancio lo que pesaba. Era algo que sentía en los ojos, en la boca y que

se hacía gesto de cansancio. Aquel desaliento contadas veces lo había sentido: una vez que vió llorar a su madre o cuando allá en la escuela por primera vez lo pusieron en penitencia. Ahora se sentía mejor, junto a su amigo que hablaba y hablaba.

—¿Qué vas a hacer esta noche?, —preguntó Alberto.

—No sé. Creo que me quedo en casa. Estoy cansado.

—¿Vamos al cine?

—No. Tengo que estudiar, mintió Santiago.

Santiago pensaba en la comida de la noche servida, en la mesita de la cocina sobre diarios. Su padre no estaría. Andaría por ahí. Su hermano tampoco. Sabía que su madre le preguntaría mientras le daba de comer si había estudiado. Pero aquello no era lo que le inquietaba.

Mientras comía, repasaría ese domingo de tarde; las sierras de Gastelú, los gorriones de las sierras y aquellos ojos diminutos entre las hojas de los árboles. Y su madre, allí sentada escuchando la radio, diría quien vino o dónde fue. Y preguntaría qué hizo esta tarde. Eso sí lo inquietaba, aquella tarde.

Después, acostarse en su cuarto, solo...

Porque no quería estar solo. Como si escapara de algo o de alguien, estuvo a punto de volverse para decirle a Alberto que lo esperara para ir al cine. Pero Alberto ya había vuelto la esquina.

• • •

PENSAMIENTOS Y MAXIMAS BUDISTAS:

"La conquista engendra la hostilidad. El conquistado yace postrado en su desesperación. Pero el hombre de paz vive en alegría, desdeñando a la vez la victoria y la derrota".

"El olor de las flores, del sándalo, del incienso o del jazmín no pueden ir en sentido contrario del viento; pero el perfume de la sabiduría vence todos los obstáculos. El hombre sabio difunde en todas las direcciones la fragancia de su virtud".

"Agradece a aquel que te señala tus defectos como si te mostrara un tesoro. Otorga tu estimación al sabio que reprueba tus faltas. La amistad de un hombre semejante es el mayor bien que puedes poseer".

"En esta fortaleza construida con huesos, carne y sangre, se instalan el orgullo y la envidia, la vejez y la muerte. Los carros pomposos de los Rajás se destruyen por el uso; nuestro cuerpo igualmente va hacia su fatal acabamiento. Pero el saber del sabio se trasmite a otro sabio y nunca se expone a la destrucción".

"Opone la serenidad a la cólera; el bien al mal. Conquista al avaro mediante la generosidad y al mentiroso por medio de la verdad".

(Traducción: Jorge Carrera Andrade. "Correo de la Unesco", junio de 1956).

La Capilla de

SANTO DOMINGO

de Soria

• Por el Arq. JUAN GIURIA

EN la primera mitad del siglo XVII, el religioso franciscano Fray Bernardo de Guzmán, junto con un grupo de animosos monjes de la misma orden, fundó en la isla del Viscaíno una *reducción* de indios chanáes, a la que pusieron el nombre de Santo Domingo de Soriano.

En 1708, ese establecimiento fue trasladado al lugar que hoy ocupa el pueblo del mismo nombre, en la margen izquierda del Río Negro "frente al espacio abierto que limitan la isla enunciada y la del Naranjo".

El segundo establecimiento fundado por los franciscanos se transformó, con el andar del tiempo, en un centro poblado que prosperó rápidamente, tanto que en el año 1790, tenía alrededor de cuatro mil habitantes. Debido a esta población relativamente numerosa, fue necesario construir a mediados del siglo XVIII, la graciosa capilla que, con algunas modificaciones se ha mantenido hasta hoy. Y realmente es un milagro que todavía esté en pie. Durante las *guerras de nuestra independencia*, en 1811, una escuadrilla española bombardeó furiosamente a la pequeña ciudad y no pocos proyectiles hicieron blanco en la iglesia, causándole serios perjuicios.

La Capilla de Santo Domingo no es muy grande y consta de [...]
nave, cuyas dimensiones inte[...]
pasan de unos 30 metros d[...]
por 7 de ancho, llevando en [...]
como anexos, dos sacristías, [...]
comunican a la planta el asp[...]
una T. Llama la atención el [...]
pesor de los muros, nunca [...]
a 1 metro 30, en cualquier p[...]
se los mida.

En el costado izquierdo d[...]
chada principal se levanta un[...]
y simpático campanario, el q[...]
bablemente debe ser un añad[...]
siglo XIX, pues el Padre La[...]
que visitó Soriano en 1815[...]
menciona, y en cambio dice [...]
iglesia tenía una pequeña e[...]
con dos campanas. Además, [...]
año anterior había sido el b[...]
bardeo, aún estaban frescas [...]
llas de los impactos y el tec[...]
ba *parcialmente* destruído.

Dice a este respecto el P.[...]
ñaga: "La Iglesia está hecha [...]
vo; es de ladrillo y barro y [...]
techo de tejuela, pero que [...]
ve toda y me parece que sea [...]
ta de tirantes o buen enma[...]
aunque los vecinos creen dep[...]
los muchos balazos que reci[...]
los buques enemigos y que l[...]
mecieron toda. Más adelante, [...]
mo autor habla de un hermo[...]
dro que lo impresionó vivam[...]

sola
as no
largo
fondo
s que
cto de
an es-
ferior
te que

la fa-
ebelto
e, pro-
do del
rañaga
no lo
que la
adaña
omo el
l bom-
as hue-
o esta-

Larre-
le nue-
con el
e lle-
por fal-
derado,
enda de
bió de
a estre-
el mis-
se cur-
mente y

que, por desgracia, hoy no aparece por ninguna parte.

La fachada actual, de estilo netamente neoclásico, es probable que no sea la primitiva, la que más bien debía ser de gusto barroco, que era el dominante en la América española a mediados del siglo XVIII. Esta fachada debe ser contemporánea de las reparaciones que impuso el bombardeo de 1814 y, por lo tanto, no es difícil que date del primer tercio del siglo XIX y tal vez haya sido en esta época que se le agregó el campanario.

Interiormente vale menos que por fuera y su única nave ha sido bastante desnaturalizada por las reparaciones y agregados hechos durante estos últimos años. Asimismo contiene algunas curiosidades dignas de mención: una interesante puerta lateral a cuarterones, un hermoso ropero existente en una sacristía, y algunos viejos confesionarios de no gran mérito artístico, pero sí de cierto valor histórico.

(Del libro "La Arquitectura en el Uruguay").

SUPERSTICIONES, MAGIA Y HECHICERIA ENTRE LOS PUEBLOS ANTIGUOS. — De todos los procedimientos llamados mágicos ninguno merece tanto esta calificación como los que consisten en buscar prodigios por el solo poder de las palabras llamadas encantadas, de fórmula secreta o de palabras misteriosas.

Gracias a palabras mágicas, completamente absurdas o por lo menos desprovistas de sentido aparente, atribuíase el poder de:

—Suprimir las consecuencias de la mordedura de un perro, comiendo de un pan que llevara inscritas las palabras: izioni kirioni, o las sílabas hac, pax, max.

—Evitar las picaduras de pulgas, diciendo: och, och.

—Llegar a ser infatigable en la marcha, merced a las palabras: veriniel, jurimiel, escritas en el calzado.

—La fiebre intermitente se trataba del siguiente modo: se escribían en cortezas de pan nueve palabras mágicas y cada mañana el enfermo se tragaba una en ayunas, debiendo recobrar la salud después de consumida la corteza novena.

Otras creencias aún más absurdas que las palabras mágicas profesaba el pueblo hace algunos siglos en ciertas regiones Europeas. Se creía, por ejemplo, que para que desaparecieran las verrugas bastaba que se las pusiera en contacto con la piedra de una tumba; y para librarse de los callos era preciso repetir tres veces la siguiente fórmula, en el momento en que se recibía la noticia de la muerte de un amigo: "Así mueran igualmente mis callos".

El 19 de enero de 1577 una sentencia del Tribunal de París condenó a una bruja, que fue quemada y que pretendía curar diversos males partiendo un pichón por la mitad y aplicándolo caliente aún sobre el sitio enfermo. Téngase, sin embargo en cuenta, que para que esta cataplasma fuese eficaz era preciso que su aplicación fuera acompañada de prácticas irreverentes "ejecutadas en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, de San Antonio y de San Miguel Arcángel". — (F. Nicolay: Historia de las Creencias).

¿POR QUE NOS OCUPAMOS DE LOS GRIEGOS?

• Por el Prof. Dr. PEDRO LUIS HELLER

CUANDO, durante los primeros siglos de la era cristiana, las hordas bárbaras, procedentes de la Europa central, iban invadiendo y *conquistando, paso a paso*, las comarcas occidentales cada vez menos *consistentes del gran Imperio Romano*, se encontraron con una civilización enraizada en la antigua cultura helénica, cultura que había surgido, florecido y lentamente decaído a lo largo del primer milenio precristiano. A fines del mismo, la Roma guerrera se había convertido en unificadora y administradora de todas las regiones mediterráneas antaño colonizadas, cultivadas, dominadas por el espíritu explorador, emprendedor y creador de las diferentes estirpes griegas, cuya cuna rodeaba el Mar Egeo entre la Grecia propiamente dicha y las costas del Asia Menor. Pues bien: esos pueblos invasores, antepasados de las naciones que, unos siglos más tarde, debían integrar la Cristiandad occidental, fueron a su vez deslumbrados y conquistados por los valores culturales del mundo greco-romano, los cuales, por lo tanto, estimularon e informaron, con gravitación duradera, el nacimiento de una cultura propia, relacionada con la helénica como la hija con su madre. En consecuencia, si nuestra civilización actual olvida, desdeña o hasta repudia la matriz helénica en cuyo seno se ha gestado, comete, cuando menos, un acto de impiedad filial y, en el fondo, se corta, con ligereza fatal, las raíces de su esencia genuina.

Entre tanto, la vieja Hélade no había fenecido del todo; pues la mitad oriental del Imperio Romano, *dirigida desde la griega Bizancio* —que luego de la adopción del Cristianismo *por el emperador* Constantino (año 326) empezó a llamarse Constantinopla—, seguía en pie e incluso extendiéndose y era, hasta su ocupación por los turcos musulmanes, el admirado modelo de constitución y legislación, ceremoniales y artes, de los jóvenes reinos surgidos bajo el cetro imperial de los príncipes francos, sajones y suabios durante el tránsito del primero al segundo milenio cristiano. En aquella Constantinopla, también, seguía hablándose *el idioma* griego y conservándose una buena parte de los *monumentos literarios* de la antigüedad, los que fueron trasladados, en en el siglo XV, a la Italia del Renacimiento y de ahí difundidos entre los cultores occidentales de las letras y las ciencias. Así, la corriente directa y nunca interrumpida de las influencias antiguas sobre la naciente cultura europea, recibió desde los ambientes eruditos una inyección renovadora de reminiscencias clásicas, conocida bajo la denominación de "humanismo".

En efecto, ni la lengua ni *los motivos* poéticos o figurativos de los pueblos occidentales habían dejado

de incorporar a su caudal elementos innumerables del mundo helénico, desaparecido en apariencia. Los doctores de la Iglesia Católica, cuya organización era una especie de calco del sistema administrativo del antiguo Imperio Romano, habían construído sus edificios dogmáticos sobre los cimientos echados por la filosofía de un Platón, de un Aristóteles o de un Plotino; mientras que el vulgo, sobre todo el de la raza latina, había mantenido y trasformado en su lenguaje común un sinfín de raíces griegas al punto que éste, hoy mismo, las contiene en poco menos de un 50 % del vocabulario entero.

¿Quién sospecha, por ejemplo, que una palabra tan castiza como "zampoña" descienda de la griega "symphonía" ("conjunto de voces"), o que una expresión tan hispana como "chusma" se remonte al griego "kéleusma", o sea el equipo de remeros de las naves antiguas? ¿Quién hubiera creído que una formación tan corriente como "cada uno" proviniera del griego "de a uno", no significando "cada", en su origen, nada más que "de a"? Y la misma "palabra", ¿qué otra cosa es sino la griega "parábola", queriendo decir "la echada al lado" o "al propósito" como historieta ilustrativa de alguna idea abstracta? De idéntica raíz proviene el "problema", a saber "lo echado delante" nuestro como "enigma" ("acertijo") a ser resuelto por el hombre. Quien lo resuelva, será celebrado como un "fenómeno" (en griego: "lo que se muestra o destaca"); y quien no lo resuelva, será calificado de "idiota" (en griego: "un simple particular", que no interviene ni se entiende en los asuntos públicos). De esta última raíz procede también el "idioma", que constituye una rama "particular" del lenguaje humano. Para pensar con precisión especial, tenemos que ser "matemáticos", o sea unos "enseñados, expertos"; si, más allá de ello, pretendemos ser "filósofos" ("amantes de la sabiduría"), solemos coordinar nuestros pensamientos en un "sistema" ("coordinación"). El alumno que se resiste a estudiar se vuelve "díscolo" (en griego: "desgarbado"); y, de seguir siendo obligado, llega a ponerse ya sea "colérico" ("bilioso, lleno de bilis") o quizá "melancólico" ("con bilis negra"), acabando en un estado de "abulia" ("falta de voluntad") o de "neurastenia" ("debilidad de los nervios"). A fin de preservar al niño de tan lamentable "anomalía" ("desparejidad"), deberá guiarlo un buen "pedagogo" ("guía de niños"). Si el niño está enfermo, lo curará un "pediatra" ("médico de niños"); si padecemos de un trastorno mental, recurriremos al "psiquiatra" ("médico del alma"); y si se hace necesaria una intervención en nuestro cuerpo, nos operará el "cirujano" ("operador manual"), secundado por los recursos de la "anestesia" ("insensibilidad"). Tamaños gastos por la salud, prevenibles en parte por una mayor "higiene' (vida "saludable") y aun por la propia "energía" ("el estar en la obra"), podrán perjudicar nuestra "economía" ("administración de la casa"). Antes que invertir nuestro dinero en una "clínica" ("acostadera") o en una "farmacia" ("remediería"), más vale dedicarnos a la "gimnasia" (ejercicios con el cuerpo "desnudo"), practicar la "música" (el arte de las "Musas") o juntar una valiosa "discoteca" ("estantería de láminas redondas") o "biblioteca" ("estantería de libros") aunque para muchas generaciones la sola lectura de la "Biblia" (en griego: "los libros") ha sido un suficiente alimento espiritual. Ciertamente, los "idiomas" llamados neo-

latinos o románicos merecen, en una medida casi igual, llamarse "neogriegos" o "helénicos".

Pero aquí observamos sólo un aspecto exterior de la herencia cultural de los griegos; y de superficial puede calificarse incluso el argumento de que ningún estudiante moderno comprenderá la verdadera acepción (es decir, "etimología") de los términos científicos —esta vez bien superiores al 50 % del acervo total— de la Medicina, la Farmacología, la *Química*, la *Física*, la *Zoología*, la Botánica, etc., sin conocer la lengua de la cual han sido tomados. Tal argumentación peca por puramente materialista y utilitaria; mucho más importante sería, en cambio, la de recordar que nuestro modo occidental de enfrentarnos con la "naturaleza" se deriva, fundamentalmente, del que los pensadores y los poetas griegos han inaugurado varios siglos antes del nacimiento de Cristo. ¿Es acaso "natural" hablar de "naturaleza"? El término latino "natura" ha sido, como tantos otros, la traducción de un concepto profundo en su sencillez genial, originado por mentes helénicas, a saber, el de la "physis". La "physis" era el "engendramiento"; por ende, no significaba tanto un hecho cumplido o un objeto acabado, cuanto un proceso en continua evolución y transformación, más una creatura que una cosa creada. De esa manera, no sólo el mundo "físico", ya sea anorgánico u orgánico, sino también el mundo anímico del hombre como ser racional era "naturaleza", algo que nace con determinada índole y evoluciona conforme a ella. En rigor, la naturaleza *no* "existe" como un objeto invariable y muerto, sino "deviene" como un sujeto que lucha por hacerse valer en su carácter preconizado y único. Tal piedra, tal planta, tal persona, tal república, tal idea tienen, cada una, su "naturaleza" propia en cuanto se engendra, se despliega y se desvanece como lo que ella es, y con la cual el hombre pensante se enfrenta: inquiriéndola desde adentro, si está fuera de él, y desde afuera, si está dentro de él. Sin aquel enfrentamiento inquisitivo de los griegos con la "*physis*" de cualquier cosa, no tendríamos hoy ni penicilina, ni energía atómica, ni psicología, ni tampoco un recuerdo cada vez más exacto de los mismos helenos creadores de semejante concepto de la "naturaleza".

¿O es acaso más "natural" el significado que conferimos a la palabra "pasión"? El término latino "passio" ha sido una traducción del concepto griego de "pathos", el cual significaba "experiencia" sufrida por seres animados o inanimados sea para su ventaja o gozo, sea para su desventaja o dolor. De modo que, además de ser naturalezas entre otras naturalezas, sujetas a nuestra inquisición activa, compartimos con todas ellas la condición de ser entes "pasivos", vale decir, sujetos a sufrir alteraciones físicas o psíquicas en nuestro provecho o daño —sin siempre distinguir cabalmente si redundarán en uno u otro. Así también la "sim-patía" (sympátheia) no es sino la participación en experiencias ajenas, agradables o desagradables, como si fueran las nuestras *propias*. —De no haber creado los griegos semejante concepto del "padecimiento" y del "com-padecimiento", no tendríamos hoy ninguna de esas piezas novelísticas, teatrales o cinematográficas, cuyo efecto consiste en proporcionarnos un reconocimiento purificador de lo que experimentamos nosotros a través del espectáculo de lo que experimentan nuestros prójimos.

¿O se entendería por sí sola la palabra "ética"? El término latino "moral" ha sido derivado del griego "ético", adjetivo de "ethos", cuyo concepto apunta al comportamiento a la vez congénito y maleable de cada ser. "Ethos" era el "conducirse así" de cada "naturaleza", el cual se expresa tanto en sus acciones como en sus reacciones, o sea tanto en su actitud activa como en su actitud pasiva frente a las "experiencias"; tanto en sus costumbres como en su carácter. El tal "ethos", a saber, la línea directriz observada por el individuo entre las dos líneas coordenadas de su "naturaleza" entrañable e invariable, por un lado, y de sus "experiencias" contingentes e inconstantes, por el otro, fue definido por uno de los máximos filósofos griegos como el "demonio" (la divinidad, el destino) para el hombre. Desde entonces, tenemos una conciencia insilenciable de que nuestra "ética", vale decir, nuestro "comportarnos así" dentro de los dos límites de aquello que somos y de aquello que nos pasa, ha de determinar nuestro "destino", por ser éste el resultante de la "suerte" y del "mérito", la primera ajena, pero el segundo sujeto al propio albedrío.

He aquí las bases inconmovibles e inolvidables echadas por el espíritu helénico, sobre las cuales ha ido erigiéndose el edificio esplendoroso de la cultura occidental. ¡Ojalá no sea la gente de la época contemporánea la que, declarando "muerta" la lengua de los griegos, extienda al mismo tiempo una partida de defunción a las enseñanzas vitales que de ella surgen con frescura imperecedera ante toda nueva generación dedicada a estudiarla!

LOS PIES Y LOS ZAPATOS EN LA HISTORIA. — Hubo una época en Francia en que se apreciaban de un modo especial los pies grandes; y la longitud de los zapatos, hacia el siglo XIV, atestiguaba el grado de distinción de los señores, siendo tal la exageración de los zapatos puntiagudos que había que llevar sus puntas levantadas por medio de una cadena atada a la rodilla.

Hasta la medida del calzado estaba reglamentada: los zapatos de un príncipe, por ejemplo, habían de tener dos pies de largo; los de un barón, algo menos. De esto se derivan seguramente las frases francesas: "Estar en el mundo sobre un gran pie...; vivir sobre un gran pie".

En China y en Perú, por el contrario, se somete a los niños a crueles torturas para dificultar el desarrollo natural de los pies, sobre todo cuando se trata de niñas respecto de las cuales la suprema coquetería consiste en tener un pie de lirio, deformidad envidiada que los buenos padres chinos se cuidan de asegurar mediante procedimientos de torsión a los que recurren movidos por un deseo de elegancia, porque son los ricos sobre todo los que así se deforman. — (F. Nicolay, La Historia de las Creencias).

Por ellos...



Por su tranquilidad de futuro,
obtenga un

SEGURO DE VIDA

en el

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

INSOMNIO

• Por el VIEJO PANCHO

I

Es de noche; pasa
rezongando el viento
que duebla los sauces
cuasi contra el suelo.
En el fondo escuro
de mi rancho viejo
tirao sobre el catre
de lecho de tientos,
aguaito las horas
que han de traerme el sueño,
y las horas pasan
y ni yo me duermo,
ni duerme en la costa
del bañao el tero,
que ocasiones grita
no sé qué lamento
que el chajá repite
dende ayá muy lejos...

¡Pucha que son largas
las noches de invierno!

II

A través del turbio
cristal del recuerdo
van mis años mozos
pasando muy lentos.
Y dispués que gozo
si a vivirlos güelvo,
pensando en los de ahura
no sé lo qué siento...

Noviyos sin guampas
yeguas sin cencerro,
potros que se doman
a juerza e cabresto;
bretes que mataron
los lujos camperos,
gauchos que no saben
de vincha y culero,
patrones que en auto
van a los rodeos...

¡Pucha que son largas
las noches de invierno!

III

La puerta del rancho
tiembla porque el perro
tirita contra eya
de frío y de miedo...
Tuito es hielo ajuera,
tuito es frío adentro,
y las horas pasan,
y yo no me duermo;
y, pa pior, en lo hondo
de mi pensamiento
briyan encendidos
dos ojos matreros
que persigo al ñudo
pa quemarme en eyos...
Son los ojos brujos
que olvidar no puedo,
porque ya pa siempre
robáronme el sueño.

¡Pucha que son largas
las noches de invierno!



LA TRUQUEADA

(Cuento popular)

• Por SERAFIN J. GARC

MIENTRAS trotaba aquel domingo rumbo a la pulpería del Tatú, donde se había dado cita con el Tigre, el Lobo y el Carpincho, a fin de truquear un rato, Juan el Zorro iba maquinando la forma de burlarse del prepotente felino y ganarle de paso algunos pataconcitos, que buena falta le hacían, andaba poco menos que en har y necesitaba comprarse urgentem botas, bombacha, poncho y prendas de vestir, para esperar pertrechado el invierno que y aproximaba

Después de reflexionar en sil

largo rato preguntó al Ñandú, que como siempre serviale de pingo, y que acuciado por la insaciable voracidad que lo caracterizaba sólo pensaba en llegar cuanto antes a destino, con la esperanza de poder echarse alguna cosa al buche.

—¿Sabés jugar al truco, Patas Largas?

—¡Di ande, hermano! A la escoba'e quince, y gracias. Y eso mesmo porque me la enseñó la patrona cuando yo ricién había agarrao el sido, pa que no me aburriese demasiado de estar tanto tiempo quieto.

—¡Si serás pajuate! Un juego tan lindo y tan criollo como el truco y nunca haberte dao por aprenderlo. ¡Eso es indigno de un oriental, canejo!

—Vos pensás de ese modo porque tenés alma'e timbero, Juancito. Pero pa mí risulta mucho más entretenido andar picoteando alguna cosita por áhi que perder la salú y el tiempo en las carpetas.

Ya iba el Zorro a contestarle un disparate, fastidiado de verlo tan insípido, cuando lo desviaron del tema unos chillidos desesperados que procedían de un pajonal cercano. Y al aproximarse a averiguar la causa de ellos, vió una enorme Culebra de las llamadas parejeras, que reptando sigilosamente avanzaba hacia un pequeño Ratón ya hipnotizado por sus malignos ojos, con el siniestro propósito de engullirlo.

Sin vacilar un segundo, Juan enarboló su rebenque y le gritó al ofidio en tono amenazador:

—¿No tenés lástima de ese pobre bichito, desalmada? ¡Déjalo en paz y mándate a mudar de aquí en seguida si no querés que te encaje una paliza!

Al oír tales palabras, la Culebra cambió al punto de rumbo sin chistar siquiera, desapareciendo velozmente entre el albardón de pajas donde tenía su cueva.

Entonces el Ratón, aún tembloroso a causa del mayúsculo susto recibido, se dirigió hacia Juan para expresarle su agradecimiento y ponerse por entero a las órdenes de tan providencial salvador.

El Zorro, luego de restarle importancia a la gauchada que le acababa de hacer, preguntóle si sabía jugar al truco. A lo que contestó sin titubear el roedor, ya recobrado totalmente su aplomo:

—¿Cómo no viá saber, amigo, siendo oriental legítimo como soy? Y hasta me tengo por uno de los mejores truqueros de este pago, aunque me estea mal decirlo.

—Pues entonces pronto tendrá ocasión de pagarme el favor que le emprestó, compañero. Suba en ancas y vamos pa la pulpería, que yo por el camino le diré lo que usté tiene que hacer. Y hasta es posible que, si lo hace bien, se gane algunos riales pa comprarse un poco' e queso, tocino, o cualquier otro' e sus manjares predilectos.

Sin aguardar que le repitieran la invitación, trepóse ágil el Ratoncillo por una de las patas del Ñandú y se enancó con Juan.

Y mientras el zancudo reanudaba la marcha a un trote más ligero, ávido por recuperar el tiempo perdido en la incidencia del camino, dió el Zorro minuciosas instrucciones a su protegido, que vivaracho como era, pronto comprendió el diabólico plan en el cual habría de ser él mismo actor principalísimo.

Cuando Juan entró en la pulpería ya lo estaban esperando el Tigre y sus compinches, con quienes habíase

confabulado de antemano el Overo para ganarle al truco de cualquier manera, aun a costa de trampas. El Carpincho, que sería el compañero del Zorro, incurriría en toda clase de chambonеadas, comprometiéndose hasta a negar alguna flor, si fuera necesario, y recibiría por su colaboración un tercio de las ganancias obtenidas.

Luego de los saludos de rigor, sentóse Juan en la rueda. Pero antes de comenzar a dar cartas dijo el Tigre:

—El truco, como todos los juegos, señores, es mucho más divertido cuando se juega por plata, ¿no es verdá? Estoy seguro de que usté, compadre Carpincho, que es un criollo taura, no se va a andar achicando por peso más o menos que le puedan ganar en la carpeta. Y lo mesmo puedo decir de Juancito, que a más de su reconocida liberalidá es un truquero mentao, capaz de sacudirse mano a mano con el propio Mandinga y no dejarlo hacer baza ni con el dos de la muestra. ¿Qué les parece entonces si jugamos cada partido a cinco patacones por cabeza?

—Yo, por mi parte, acepto la propuesta de compadre Tigre - respondió el Carpincho mientras liaba cachazudamente un cigarro.

Y el Zorro, luego de echar una furtiva ojeada hacia el tirante, desde donde el Ratoncito — que habíase encaramado allí sin que nadie lo advirtiera — le hacía graciosos guiños de inteligencia, expresó también *su conformidad diciendo:*

—Y yo no viá ser menos que mi compañero. Baraje y déame a cortar ese mazo, don Tigre, que estoy desiando alivianarle el cinto.

Hizo el aludido lo que se le pedía y el juego comenzó, seguido y comentado animadamente en todas sus incidencias por el Lagarto, el Carancho, el Chimango, y demás parroquianos habituales de la pulpería.

Desde las primeras de cambio Juan se puso a improvisar versitos ingeniosos, que los mirones celebraban con estentóreas risas, lo cual iba poco a poco agriando el humor del Tigre, siempre envidioso de cualquier éxito que no fuera el suyo.

Deslizándose veloz por encima del tirante, el Ratón se desplazaba de *uno al otro extremo*, a fin de "orejear" sucesivamente las cartas del *Overo y del Lobo y hacerle* luego las señas respectivas a su cómplice, que dominando de esa manera el juego aceptaba o rehuía los envites, los retrucos y las contraflores, según su conveniencia, alardeando en cada oportunidad del buen "palpite" con que la Providencia habíale dotado.

En cierta ocasión tocóle en suerte al felino una flor integrada por el dos, el "perico" y la "perica". Y satisfecho por tan magnífico obsequio del azar quizo a su vez lucirse con un verso, al tiempo que se "achicaba" para esperar el desafío de sus adversarios:

Flores de todo tamaño
en el mundo conocí,
pero por humilde y chica
prefiero la del bibí.

Juan, que tenía casualmente en su poder el cuatro y el cinco de la muestra acompañado de un siete, lo que formaba también una flor de cuarenta y cuatro puntos, al igual que la del Tigre, contestó con otro verso:

Todas las flores me gustan
y a ninguna he preferido:
me basta con la que tengo
pa decir: con flor envido!

Al Overo le temblaron los bigotes al oír aquellas palabras. Y echándose hacia atrás en el asiento gritó, seguro de su triunfo:

—¡Contra flor el resto, maula!

El Zorro miró el tirante, fingiendo meditar, y advirtió que el Ratoncillo le hacía desesperadas señas para que no aceptara el reto. Arrojó entonces sobre la mesa sus cartas y dijo muy campante:

—Ya ve, don Tigre: le disparo con cuarenta y cuatro. Es un palpite, ¿sabe? Como usté es mano y lo veo tan resuelto, me ha dentrao el chucho. Si es de chambón esta aflojada, mi compañero me sabrá disculpar...

Furioso al ver que el contrario se le había escapado, y que además mofábase de él, el Tigre vació de un trago su copa y le pidió otra al pulpero.

Al cabo de un ratito "echó una falta con negras" solamente. Y el Zorro, que lo sabía por su aliado, aceptó el desafío y le ganó con sólo veintidós puntos, aprovechando que el Lobo y el Carpincho se habían "ido a baraja".

Esto indujo al felino a seguir empinando el codo con mayor frecuencia, perdido ya por completo el contralor de sus nervios.

En otra oportunidad en que el Overo intentó "mentir" de nuevo, llegó Juan a darse el lujo de ganarle un "valecuatro" con el as de copas contra un rey. Y así sucesivamente fuéle infligiendo derrota tras derrota y enardeciéndole con bromas cada vez más picantes, que los espectadores no cesaban de aplaudir.

Ya muy borracho y con la sangre hirviendo, levantóse al fin el Tigre, pagó el montón de pesos que acababa de perder y se dirigió al palenque, donde su pingo "Rejucillo" lo aguardaba piafando con impaciencia. Pero antes de montar oyó la voz de Juan que le gritaba, entre grandes risotadas:

—¡Mal pal juego, bien pal amor, don Tigre! ¡Consuélese pensando en ese viejo dicho! ¡Y si otra vez truquea por plata eche un vistazo p'arriba'e cuando en cuando, porque si es cierto que las paredes tienen oídos, suelen también tener ojos los tirantes!...

En 1949 la Organización Mundial de la Salud (OMS), la UNICEFF y el gobierno de Tailandia firmaron un acuerdo básico para combatir la lepra en este país. Se escogió una zona para realizar en ella un proyecto experimental: la provincia de Khon Kaen. Con un equipo compuesto por 25 especialistas y auxiliares se examinó en dos años una población de 600.000 personas, la totalidad de los habitantes de la provincia. Se inscribieron en registro a 5.000 pacientes, a los que se sometió a un tratamiento adecuado y a la necesaria vigilancia ulterior. En base a esta exitosa experiencia inicial, se ha proyectado ahora un programa de acción más vasto, que abarca a todo el país y que se espera poder realizar totalmente en el término de 10 años.



Viento de PRIMAVERA

• Por LUIS CASTELLI

ENCIMA de la puerta de la tienda se veía la ventanita de un altillo donde Felipe el hijo del tendero, preparaba entonces sus exámenes.

Tenía diecisiete años. Era un ser extrañamente delicado y de cuerpo fino y sano. A la gente del pueblo, que le veía pocas veces, le llamaba la atención la palidez de su rostro.

Enfrente de la tienda estaba la plazuela desierta, y sus plátanos verdes se encrespaban sonoros en la corriente de la sudestada. Aquellas ráfagas se dejaban caer sobre el estudiante provocándole vagos deseos y al mismo tiempo un sentimiento de felicidad. Sin embargo, el muchacho tenía miedo a esta embriaguez que, un año antes lo había impulsado a una aventura disparatada. Se preguntaba si a los demás jóvenes les ocurriría lo mismo, y no sabía si atribuirlo a la delgadez de su cuerpo o la palidez de su rostro. Tengo los nervios de una mujer,— se decía con desprecio.

El año anterior se había sentido a merced de este viento de primavera como si hubiese ingerido una droga. Se encontraba vagando por el pueblo, y como el viento le hacía pensar en sus años de colegial, buscó una pequeña colina en donde había reventado cohetes cuando niño. Subió hasta allí y sentado en una piedra se puso a contemplar el caserío

y los campos que se extendían a pérdida de vista, en una verde ondulación infinita. El aire soplaba sobre sus hombros en transparentes olas sonoras, una tras otra, y se echaba luego sobre un cuadro de alfalfa, removiéndolo todo y haciéndolo lumbrear. ¿Qué era lo que tenía que entender en aquella tarde? —se preguntaba. ¿Por qué le acometía el impulso de llevar a cabo algo, alguna cosa excesiva, extravagante? Un instante después, sin detenerse a pensar más, se dirigió a casa de una compañera a la que conocía desde niña. Con el pretexto de que le explicara una lección de idioma ambos quedaron solos en una habitación. Y cuando la joven, con aire de suficiencia, iba a dar comienzo a sus explicaciones, el muchacho, sin decir palabra, se abalanzó sobre ella. Su rostro tenía una expresión tan incomprensible que la muchacha creyó que se había vuelto loco y se puso a gritar. El muchacho no atinó a otra cosa que a escapar a la calle, saltando la ventana.

Ahora, Felipe estaba solo como el año anterior, en aquel altillo donde pasaba la mayor parte de su tiempo y que el padre utilizaba como depósito de mercaderías. El aire azul entraba en henchidas oleadas. A intervalos, arriba, abajo, en medio de los árboles, corría como una correntada, y en los techos, aleros, aristas de los edificios, prendía de prisa mil flecos sonoros. Se tenía la sensación de que el mundo flotaba, entonces, como un barco. Felipe se puso a dar vueltas por la pieza. Enderezó hacia la ventana y extendió sus manos, que sentía vacías y ansiosas. El viento entraba infatigable. Decidió entonces abandonar el altillo y marcharse a la calle.

Empezó a caminar sintiendo que el pequeño mundo de la calle estaba tranquilo y límpido; aunque algo enigmático, sin embargo, se ocultaba en el fondo de todo aquello. La gente seguía pacíficamente con movimientos muy lentos haciendo lo de todos los días. Un pastero atracado junto al corralón de la fonda envolvía en la horquilla el pasto verde y lo lanzaba por encima del muro. La bola de pasto hacía una suave parábola en el azul y caía detrás del muro casi sin ruido, apenas con un ligero siseo. Al fondo de la calle deshecha por las lluvias se columbraban unas ruinas. Felipe se dirigió hacia ellas internándose en una espesura de cicutas que le llegaban hasta el pecho. El sol brillaba tranquilo en aquellas ruinas y allí el muchacho se sentía libre del viento que lo impulsaba a vagar sin objeto, de un lado para otro. Se sentó sobre un montón de escombros y se puso a mirar un matorral de cañas. Lo que experimentaba en aquel momento parecía extenderse con todos sus años. Mirando las hojas del cañaveral que se movían suavemente echándose las sombras unas sobre otras, sentía crecer en él con más fuerza un sentimiento de perplejidad y de confusa adoración de todo. Le acometió un deseo casi furioso de abrazar a otro ser. Pensó en aquellos habitantes del pueblo que vivían más necesitados de amor, y recordó de pronto la figura de Lucila, una vieja de mala fama, que habitaba no muy lejos de allí.

Se echó a andar por un cañadón bordeado de mimbres. Cuando llegó a la choza, encontró a la vieja en una cocinita, acurrucada y semidormida en el humo del fogón. Se quedó unos instantes sin saber qué decir y luego se puso a narrar una historia inverosímil, una imaginaria defensa que había hecho de la vieja.

—He sacado la cara por ti, Lucila, en la misma plaza, frente a Don Pedro. Dijo que te haría meter en la cárcel porque no haces otra cosa que corromper a la juventud. El muchacho quería impresionar a la vieja, pero se quedó al fin un poco avergonzado de su invención. No había venido a la choza para urdir mentiras. Estaba turbado al mismo tiempo por la sensación de soledad que sentía en su vida y en la vida del pueblo, en aquella tarde.

Pasada la sorpresa del primer instante Lucila respondió:

—Yo no te conozco, m'hijo... —y volvió a semidormirse en el humo. Felipe se quedó en silencio sin saber qué decir. La anciana, luego de un cierto tiempo, levantó la cabeza y entonces Felipe recién se dió cuenta de que estaba ebria. Con un gesto empacado, la mujer agregó:

—La vieja Lucila no precisa de naide que la defienda— su voz era extraordinariamente idéntica a la de un antiguo borracho de boliche, y había en su cara un aire de milico viejo.

Felipe sintióse atolondrado. De pronto, alguien apareció en la boca de la cocina. Era un hombre vestido de albañil. Echó una mirada sobre Felipe, curiosa, no exenta de un algo de menosprecio. La vieja se levantó despaciosamente y salió tras el hombre, clavando antes sobre el muchacho unos ojitos rencorosos. Felipe quedó sin saber qué hacer. En el patio conversaba la vieja y el albañil. Sólo pensando en escapar, saltó por la ventanita de la cocina y echó a correr hacia el mismo cauce seco que bordeaban a uno y otro lado los mimbres. Cuando llegó otra vez a la espesura de cañas, que se levantaba al lado de las ruinas y volvió a ver las largas hojas que se movían acompasadamente, recordó el estado de exaltación que había experimentado frente a ellas un rato antes y aquel deseo de acercarse a otro ser y de abrazarlo.

—Todo esto es mentira— comenzó a decirse, sin quitar los ojos del cañaveral. El aire seguía agitando los altos pastizales que bordeaban las ruinas. —Hubiese sido mejor que alguien me hubiese roto la cara a puñetazos— pensaba. Se sentó otra vez sobre el montón de escombros y se quedó largo rato mirando todo aquello. Después ya no sintió su sentimiento de vergüenza y de rabia. Era más bien tristeza. Una tristeza que llegaba casi hasta la angustia porque la existencia de ese pueblo y la de los seres que en él vivían, cobraba ahora la forma de un misterio burlón e incomprensible que él nunca conseguiría penetrar.

———— • • • —

Los africanos, asiáticos y sudamericanos sumados, compran sólo la cuarta parte de los diarios que se publican en el mundo, a pesar de la enorme masa de población que representan. Adquieren entre todos la misma cantidad de diarios que los norteamericanos solos. No obstante, quienes ostentan el record como lectores de periódicos son los europeos: leen el 38 % del total mundial de ejemplares.

DELMIRA AGUSTINI, muerta trágicamente a los 28 años, consumó, en la brevedad de su vida, una poesía de tal intensidad lírica, de tan honda y desgarradora vivencia subjetiva, que da la sensación de ser el producto de largo aprendizaje y de una experiencia real de todas las vicisitudes humanas. Delmira, sin embargo, fue, como Rimbaud, una intuitiva: el genio poético le habló, en sus raptos, de cosas que ella no había llegado a conocer.

Ya se han hecho célebres las palabras de Darío en 1912: "Es la primera vez que en lengua castellana aparece un alma femenina en el orgullo de la verdad de su inocencia, a no ser Santa Teresa en su exaltación divina".

OTRA ESTIRPE

Eros, yo quiero guiarte, Padre ciego...
Pido a tus manos todopoderosas,
su cuerpo excelso derramado en fuego
sobre mi cuerpo desmayado en rosas!
La eléctrica corola que hoy despliego
brinda el nectario de un jardín de Esposas;
para sus buitres en mi carne entrego
todo un enjambre de palomas rosas!
Da las dos sierpes de su abrazo, crueles,
mi gran tallo febril... Absintio, mieles,
viérteme de sus venas, de su boca...
¡Así tendida soy un surco ardiente,
donde puede nutrirse la simiente
de otra Estirpe, sublimemente loca!



TU DORMIAS



Engastada en mis manos fulguraba
como extraña presea, tu cabeza;
yo le ideaba estuches, y preciaba
luz a luz, sombra a sombra, su belleza.
En tus ojos tal vez se concentraba
la vida, como un filtro de tristeza
en dos vasos profundos... Yo soñaba
que era una flor de mármol tu cabeza...
Cuando en tu frente nacarada a luna,
como un monstruo en la paz de la laguna
surgió un enorme ensueño taciturno...
¡Ah! tu cabeza me asustó... Fluía
de ella una ignota vida... Parecía
no sé que mundo anónimo y nocturno...

DE "MONTEVIDEO ANTIGUO"

de Isidoro de María

LA ESCUELA Y LA LIBRERIA

LA escuela de la cartilla y el Cristo, del *catón de San Casiano* y de la pauta, implantada en tiempo del antiguo régimen, no se conoció por aquí hasta mediados del siglo pasado, y aún eso mismo, sólo en el *hospicio* de los Padres de la Compañía con su aula de latinidad. Expulsados de estos dominios por el año 1767, pasó la escuela y sus útiles a los religiosos franciscanos; pero *sólo para quien podía pagar* la enseñanza.

Veintiséis años después apareció un particular —Don Mateo Cabral— solicitando permiso para poner una escuela de primeras letras, paga, por supuesto (1796) que le fue concedido.

La escuela gratuita no se conocía. La primera que se estableció fue para niños pobres el año 95, en los Ejercicios, fundada por Doña María Clara Zabala, cuyo nombre, entre paréntesis, bien merecía el honor de figurar en la nomenclatura de las públicas. Pero, para qué tanto trabajo, ni gastar pólvora en salvas. Obra al fin de tiempos de oscurantismo, sin bombos ni otras gangas.

Catorce años después, cuando la muy fiel San Felipe y Santiago contaba con 7 a 8 mil habitantes, recién se preocupó el Cabildo de seguir las huellas de doña María Clara, acordando el establecimiento de escuela gratuita para niños pobres (1809) asignando 500 pesos anuales *de sueldo al maestro*, que lo fue el Padre Arrieta.

Reglamentóla el Cabildo, como lo había hecho con el Coliseo. ¿Tendrá el lector curiosidad de saber cómo? Por si acaso, sacaremos del polvo un pedazo.

Admisión de niños pobres sin ninguna retribución pecuniaria, proporcionándoles papel, tinta y plumas gratis, y eso que la lechera no daba para gracias. Prohibición de *mezclar los niños blancos* de los de color. Prohibición del uso de la palmeta, pero en cambio se permitían los azotes hasta seis. Autorización a los ayudantes para recibir 4 reales de los padres pudientes *que quisiesen* voluntariamente darlos, con obligación los ayudantes de acompañar sus hijos de ida y vuelta a la escuela. Llevar diariamente los niños a misa. Visita mensual del *Regidor* decano y del Síndico Procurador. Examen anual de aritmética, Gramática, Ortografía y demás ramos que se enseñasen, y adjudicación de premios.

Después vino la Escuela de la Patria, gratuita, dirigida por el Padre Lamas. Cuando ésta desapareció, la sustituyó la del Cabildo en la misma condición, gratis, siendo maestros de ella Villalba, Vergara y *algún otro*.

Por fin, el año 21 vino la excelente escuela de la Sociedad Lancasteriana, completamente gratuita, establecida en el Fuerte y dirigida por

el reputado educacionista Catalá y Codina, teniendo por auxiliares a Orta y al Padre Gadea. La misma que funcionó hasta el año 25, pero quedando el boga el sistema de enseñanza de Lancaster, el más adelantado que se conocía en aquellos tiempos y cuya introducción se debió a los esfuerzos del sabio Larrañaga.

De las escuelas particulares de ambos sexos, pagas, con los cuatro reales de cada discípulo, excusamos hablar dentro y fuera de muros. Desde la de Pagola, Lombardini, Calaguy, Irigoyen y Vidal en la ciudad, hasta la de Argerich en el Cardal, la de Bonilla en el Peñarol, y Peirayo entre Aguada y Cordón, con sus bandas de Roma y Cartago.

¿Y maestras? Desde la San Martín, Ferrada, Rodríguez, hasta la beata Rosita, Delanti, y la cojita de la esquina del canario.

Librería o cosa parecida, ¡de adónde! La antigua metrópoli, por sistema, no quería muchos libros en las colonias. Gracias con los de misa y vidas de los santos, para los que supiesen leer. Y después la Inquisición...

Vaya una muestra. Corría el año 7, cuando tomada esta plaza por los ingleses, desembarcaron varios visitantes de los que se hallaban en los transportes. Ocurrióle a uno entrar en un tendejón buscando libros. Oíd todo lo que halló por junto, según lo que publicó a su regreso a Londres, en un bosquejo del Virreinato:

"Así que llegué, fue uno de los objetos de mi investigación buscar una venta o almacén de libros; y como notase sobre la puerta de una casa particular un anuncio de que allí se vendían libros y papel, hube de entrar en ella. Detrás del mostrador estaba una joven decentemente vestida que resultó ser la mujer del librero. Pregunté por varias obras españolas, como Don Quijote y el Padre Feijóo, y nada. La obra más notable que descubrí fue una en latín de los conventos. Un libro viejo en inglés titulado Essay on sermoso. Un tratado en francés sobre la estructura anatómica del cuerpo humano y tres grandes folios de teología en español. Una lista de libros prohibidos por la Inquisición, en doce volúmenes en octavo. Esto puede dar idea de la literatura del lugar.

Pasó tiempo, antes que apareciese el bolichito de Yañes en la esquina del Fuerte, con su mostradorcito de vara y media y sus cuatro tablitas de armazón, en que se vendía el medio de tinta, el papel y las plumas de ave para los muchachos de escuela y la cartilla con la tabla de sumar y el catón cristiano y el devocionario, y pare usted de contar. Calle de San Carlos, algo mejorcito,

Siguióle nuestro Domeneque en la calle de San Carlos, algo mejorcito, en donde siquiera se encontraba, a más del libro de misa y las novenas, el Belisario, Robinson y las fábulas de Samaniego, en su vidrierita, para no mezclar sus libros con los garbanzos, el chocolate y la loza.

¿Y dónde dejamos al mentado Varela de la Plaza Matriz? Oh, aquello era lo que había. Cartillas, cartones, Catecismos de Astete, novenas y el ordinario, en mezcla de rosarios, arroz, azúcar, jabón, almidón, pescado frito, botones y pelotas.

EL FUERTE

Llamaban el Fuerte, a la Casa de Gobierno, que ocupaba una manzana, situada donde es hoy la Plaza denominada de Zabala. Era un sólido edificio bajo, con techo de teja, construído en cuadro. La portada, de

tosca apariencia, miraba al norte. Entrando, a la izquierda, se hallaba el cuerpo de guardia, siguiéndole la oficina de la *tesorería*, con el año de su fundación en relieve sobre granito: 1768. A la derecha, la oficina de servicios indispensables, y un lienzo de pared al principio hasta la esquina de oeste, donde años después se edificó de altos, de azotea.

En el costado sur estaba el gran salón de gobierno hacia el oeste. Contiguo a él, en el centro de ese frente, la Capilla del Gobierno, donde se celebraba misa los días festivos. Sobre la portada de la Capilla figuraba un *gran cuadrante o reloj de sol*. A la derecha de la capilla seguían otros compartimientos hasta el extremo este. Por el este y oeste estaba todo edificado, formando cuadro, teniendo e esas piezas su habitación el Gober nador, y sirviendo otras para ofic nas.

Una calzada de piedra conduci desde la portada hasta la Capilla Sala de Gobierno. En la esquina de costado oeste al sur había una segun da puerta que daba entrada por lo fondos a un patio interior con el qu comunicaban las habitaciones del Go bernador y otras separadas que ser vían de alojamiento a los asistente Seguía una pieza de azotea con mi rador donde se enarbolaba la bande ra. Las mejores plantas de flores qu tenían sus canteros provenían de jar dín de Maciel en el Miguelete. La más comunes en aquellos tiempo eran: la virreina, el taco de reina, l espuela de caballero, el botón de oro

• • •

ETIMOLOGIA DE ALGUNAS PALABRAS

DIALOGO. — Del griego diálogos. Dia: entre. Logos: Palabra.

AGRICOLA. — Del latín. Ager, agri: el campo. Colere: cultivar.

AFONIA. — Del griego. a: sin. Phoné: voz.

HOMICIDA. — Del latín. Homo: hombre. Caedere: matar.

MELODIA. — Del griego. Melôdia. Melos: frase cadenciosa. Odê: canto

SAYAGUES. — El natural de sayago y lo perteneciente a este país. En tierra de Zamora, dice Covarrubias, hay cierta gente que llaman sayagueses, y al territorio, tierra de Sayago, por vestirse de la tela tosca nombrada sayal.

SASTRE. — Sartor, sartoris: de sarcire, sartum, coser. Por eufonía se dijo sastre por sartre, o acaso de la forma sarcitore, sarstre.

CALAMIDAD. — Del latín calamitas, que antes de significar desgracia o infortunio, era un término de agricultura que significaba el daño causado por el granizo que tronchaba los tallos o cañas (culmus, calamus) del trigo.

* * *

Los cortesanos reprendían en cierta oportunidad a Marco Aurelio porque lloraba la muerte de su ayo, a lo que respondió Antonino:

—Dejadlo y conformaos con que sea hombre, porque ni la filosofía ni la dignidad imperial deben extinguir en nosotros los sentimientos naturales.

la flor de raso, el lirio, la albahaca, la retama, las rosas, la congona y la borla de oro, arbusto que cultivaba en especialidad Balvín y Vallejo en su casa.

Ese jardín desapareció "en tiempos de la patria", como decían los españoles, a manos de los muchachos de Otorgués, que consumaron la obra de destrucción empezada por los soldados de Soler que no querían "ni flores de los godos", según el dicho de unos y otros.

El año 1808 empezó a edificarse de dos pisos la parte del frente hacia el oeste, cuya obra aun seguía el año 12, habiendo sufrido interrupciones con motivo del asedio de la plaza. La espaciosa escalera que conducía a los altos, estaba situada en un especie de recodo, pasando la portada y el cuarto del oficial de guardia.

En el cuerpo bajo de esa parte, tuvo colocación la imprenta, el año 10, regalada por la princesa Carlota de Borbón; y más tarde, el año 16, en el gobierno de Artigas se estableció la Biblioteca Pública.

El año 1818, cuando se creó el Tribunal de Apelaciones, dominando los lusitanos, se destinaron los altos para el tribunal y sus oficinas, y se desalojaron los bajos que ocupaba la Biblioteca y la imprenta para darles otro destino. La imprenta se trasladó al Cabildo y la Biblioteca a un rincón en calidad de depósito.

En cambio, se destinó el año 1822 la parte este del edificio del Fuerte, para el establecimiento de la Escuela Lancasteriana, gratuita, fundada por la sociedad de aquel nombre, en que figuraban nuestros primeros hombres de aquella época, donde nos educamos con otros jóvenes de aquel tiempo, como Cándido Juanicó, Andrés Lamas y Salvador Jiménez.

El Fuerte, que ha desaparecido hace poco por demolición completa, para convertir el sitio que ocupó pór más de un siglo en una plaza con el merecido e ilustre nombre del fundador de Montevideo, fue la Casa de Gobierno en todas las épocas y bajo todas las dominaciones. Lo habitaron los gobernadores que se sucedieron durante el coloniaje, lo mismo que en el tiempo de los lusitanos e imperiales, con excepción del Barón de la Laguna, que ocupó primero la casa de altos de Zamora, propiedad después del Gral. Lavalleja, mudando su domicilio el año 21 a los altos de la de Cipriano de Mello.

Los bailes más suntuosos en los días de gala dábanse en ese tiempo en el Salón de Gobierno del Fuerte, a los que concurrían las damas principales de Montevideo, con ricos atavíos y lujo deslumbrante. Por lo general, vestían traje de terciopelo o raso, son sobrepollera de punto bordado de oro; zapato de raso blanco bordado de lentejuelas; collar de perlas o gargantilla de oro con piedras preciosas; piochas riquísimas; peinados de rodete con tirabuzones, grandes y ricos pendientes, ya de diamantes, ya de oro macizo; guantes de seda de medio brazo, o de media mano y sortijas valiosas de diamantes.

Los caballeros se presentaban de etiqueta, de calzón corto, media de punto, zapato de raso negro con hebillas de oro; rica camisa con pechera elegantemente plegada, puños con volados, corbata blanca alta con almohadilla por dentro; chaleco o chupetín de raso, y rico alfiler de pecho; frac negro, reloj con cadena de oro y grandes sellos del mismo metal con piedras finas.

Sólo las damas tomaban parte en el baile (las jóvenes que no pasaban de los 16, planchaban) en la cua-

drilla, la contradanza y el minué, que eran los bailes de moda en la alta sociedad, y alguna galopa.

"Me acuerdo como si lo estuviese viendo" —puede que diga alguien de aquel tiempo—, de los lucidos bailes del Fuerte en que la galantería de los personajes de la época, ostentando sus cruces y entorchados, nada perdonaba para ganar simpatías.



LOS PRIMEROS BUQUES A VAPOR VENIDOS A MONTEVIDEO. — 1824 - 1840

Hasta el año 1824 ningún buque a vapor había venido al Plata. El primero que surcó sus aguas anclando en el puerto de Montevideo, fue uno venido de Inglaterra en noviembre del año 24, cuyo nombre no recordamos. El pabellón inglés flotaba sobre su popa.

La aparición del primer buque a vapor en estas aguas fue una gran novedad, como era consiguiente, para los estantes y habitantes de San Felipe y Santiago. Cientos de espectadores coronaban las azoteas de los edificios, las murallas, el recinto y el muelle, al verle entrar al puerto. No era para menos la cosa. Ver lo que no se había visto por esta región: navegación a vapor.

Este hecho dió origen a que un buen inglés bautizase con el nombre del Vapor, la fonda que estableció en la calle de San Falipe (hoy Misiones) entre las de San Luis y San Miguel, denominada desde entonces Fonda del Vapor, y más tarde Hotel del Vapor, por Mr. Palmer, su propietario.

No bien había fondeado, lo invadieron cientos de visitantes llevados por la curiosidad, siendo recibidos galantemente por los marinos. El capitán hablaba el castellano regularmente. La cámara del vapor era en forma de semicírculo, rodeada de asientos corridos, bastante buenos. Por muchos días siguió siendo visitado, destapando botellas de ron, vino y otras bebidas el obsequiante capitán, para el gaznate de los visitantes.

Después levantó anclas regresando para Europa, y adiós vapor.

Diez años más tarde vino otro, que fue el segundo que aparecio en estas aguas. Ese fue la barca norteamericana, con la bandera estrellada, nombrada Potomac, de porte de 264 to-

neladas, capitán Ricardo Sultán, procedente de Baltimore, con cargamento de harina, consignado a la casa de Davison Le-Ham, que dió fondo en este puerto el 12 de julio de 1835.

Posteriormente el Potomac fue vendido, estableciéndose en la carrera de Buenos Aires y este puerto, tomando el nombre de Federación. Finalmente cesó en ella, retornando como el primero para Europa. Y buenas noches: no volvimos a ver más buque a vapor por estas aguas hasta el año 40, en que tuvimos la barca francesa- Tonerre; y pare usted de contar.

En 1842 surgió el proyecto de establecer la navegación a vapor en el Río Uruguay con la bandera inglesa y privilegio exclusivo de 20 años. Mr. Biugland hizo la propuesta, que llegó a sancionarse en el Senado, pero naufragó en el camino.

Pasamos de línea. Se nos va la pluma avanzando del 40. Absuélvanos el lector de este pecadillo venial, y ya que de navegación a vapor se trata, perdónesenos si nos vamos hasta el 51, para no olvidar el vapor Uruguay, de bandera nacional, que fue el primero que tuvimos en esa época y el primero también mercante, que surcó las aguas del Río de su nombre hasta Concepción, zahumando sus espirales los bosques frondosos de sus orillas.

Por de contado que hacemos caso omiso de los de guerra anglo - franceses, venidos cuando la intervención.

Estaba escrito que Uruguay había de llamarse el primer buque a vapor de la matrícula oriental; y Uruguay también el primero que salvó los arrecifes del Salto, remontando el alto Uruguay hasta Uruguayana (1860) ganando el premio ofrecido por el gobierno del Brasil al primer vapor que realizase ese viaje.



LA PRIMERA BOTICA

En 1768 se autorizó la planteación de la primera botica que tuvo esta ciudad, establecida por don José Gabriel Piedracueva.

Hasta entonces habían carecido sus moradores de una farmacia donde poder obtener medicamentos para sus dolencias, estando reducidos al uso de yerbas silvestres para remedios, a excepción del que podía cos-

tearlos de Buenos Aires. Bien que en aquel tiempo había "peste de salud" en la población, computada en unos 1.200 habitantes, a pesar del desaseo, del lodo y de las aguas estancadas en charcos y zanjones, y por consecuencia eran pocas las enfermedades que se conocían y ninguna epidemia.

La botica de Piedracueva, la primera que tuvieron a sus servicio nuestros antepasados, precedió con mucha antelación al establecimiento de la llamada del Rey, que fue la segunda. Siguieron a ésta la de Pedriel, la de Don José Giró, cirujano del presidio, y sucesivamente hasta el año 10 de este siglo, las de Maltés (González Vizcaíno) de Yéregui (1819) de Mordello (1820) y de la Plaza.

PLAZA DE LA VERDURA



Plaza de la verdura llamaban los antiguos a la que concurrían los verduleros a vender sus hortalizas y frutas. La *Plaza de la Matriz* era la destinada a ese objeto, aunque hubo un tiempo en que lo fue también la Plazoleta de la Ciudadela, después que se construyó la recoba, pero no subsistió, volviendo a la de la Matriz, donde permaneció hasta el año 29 o principios del 30.

Sobre el *costado sur de esa plaza,* donde hoy se levanta el magnífico edificio del Club Uruguay, ponían sus puestos volantes los verduleros, sobre jergas o lonas extendidas en el suelo, ni más ni menos que como lo hacen en la actualidad en la Feria los modernos.

Pagaban al ramo de policía un cuartillo por el derecho de piso, que era la menor moneda de plata corriente en tiempos de los españoles, en que no se usaba moneda de cobre.

Allí iban los verduleros con su carga de verdura en árganas a lomo de mulas, salvo el famoso burro de la quinta de las albahacas, que nunca faltaba con su carguero. Las bestias de carga, después de bajadas las árganas, se llevaban primeramente al hueco que había detrás del Cabildo, pero después que se cercó la pared, allá por el año 8, se conducían al corral formado de palizada en el extremo de la plazoleta de la Ciudadela.

La carne para el abasto no se vendía en la plaza de la verdura, sino en la plazoleta de la Ciudadela, en las mismas carretas que la conducían, antes de construirse la Recoba.

En la buena estación ambas plazas eran transitables, pero en el invierno cambiaba la cosa con el lodo que se formaba en ellas, como que entonces no había empedrado ni cosa parecida en ellas.

El cultivo de hortalizas era en aquel tiempo pobre cosa, como que eran pocas las quintas y los agricultores. Las quintas de más nota eran las de Seco, del oficial del Rey, de Zamallúa, de las Albahacas, de Maciel, de Magariños, de Maturana, de Zabala, de Masini, de Durán, de Espinosa, de Castell.

En los puestos de verdura en la plaza, lo que más había eran coles, nabos, lechugas, cebollas, ajos, choclos; zapallos: criollo, bubango, de tronquillo y andai; chauchas, poroto blanco, colorado y el llamado de 40 días, habas, tomates, pimientos y batatas.

En frutas se empezaba por las frutillas de lo de Zamalúa y los duraznitos de la virgen, las peritas y las brevas de diciembre, siguiéndole los duraznos de tres clases, las peras pardas y bergamotas, los higos negros y morados, las uvas blancas y negras, las manzanas, los melones, sandías y limones.

Los tallos, el maíz pisado para locro y mazamorra, los huevos de gaviota y de avestruz, las mulitas y las aves de corral, eran otros tantos artículos que figuraban en la Plaza, hasta las 9 o 10 de la mañana según la estación.

Las morenas pasteleras, con sus tableros arropados, provistos de pasteles y de tortas de a cuartillo, no faltándoles el tarrito de azúcar para polvorear los pasteles, sentadas sobre el rollo de alguna piedra; formaban su gremio en la plaza con su cantilena: pasteles el amo y rosquetes el ama para los niños.

Las facturas de cerdos no se expedían en la plaza, sino en la Chanchería, ni tampoco el pescado, que había que ir a comprarlo en los cuartos de la llamada calle de los pescadores, si no se tomaba de los que vendían en sus palancas por las calles.

Allá iban desde temprano, generalmente después de oír misa, las amas de casa con sus criadas a la plaza, a la compra de la verdura, y en seguida a la de la carne, en las carretas del abasto situadas en la plazoleta de la Ciudadela. La gente pobre que no tenía servicio se manejaba por sí como podía para llevar sus provisiones. Era de uso general la tipa en el servicio doméstico, para conducir lo que mercaban los amos.

Era costumbre ir un lego de San Francisco a pedir limosna de hortalizas a la plaza para la olla del convento. Desempeñando esa comisión el buen lego Fray Ascarza en el segundo asedio de la ciudad [1813] la demandaba con piadosa solicitud de puesto en puesto, para socorro de los indigentes, a quienes repartía diariamente en el pórtico del convento

miles de raciones de sus viandas, condolido de la miseria de tantos infelices que padecían hambre.

Lo mismo se hacía para los encarcelados. Se destinaba un preso acompañado de un guardia a la colecta de verduras y carne, por vía de limosna, para el alimento de los presos de la cárcel, y ninguno se excusaba de dar, practicando la caridad que fue una de las virtudes que distinguió en todos los tiempos a los habitantes de Montevideo.

Corría plata. El año 9 se hizo un cálculo aproximado del dinero que corría diariamente en la plaza de abasto, estimándose en 4 ó 5 mil pesos diarios, cuando la población se computaba en 8 o 9 mil habitantes según el mismo padrón.

Los medios reales y pesos de plata, que llamaban cortados, corrían que daba gusto, conjuntamente con la plata columnaria, de que dieron cuenta al andar el tiempo los plateros, fundiéndola como chafalonía para sus obrajes. Las compras y ventas se efectuaban, como se ha dicho antes. por cuartillos, medios, reales y pesos. Nada de vintenes ni reis, que eran desconocidos.

Los vintenes y reis vinieron con la dominación portuguesa, con las patacas, medias patacas y patacones, y los cobres de 10, 20 y 40 reis, vulgo vintenes, que cambiaron la costumbre del cuartillo y del peso fuerte de nuestros antepasados.

Hasta la entrada del gobierno patrio [1829] sirvió la Plaza Matriz para el abasto de verduras en las horas de la mañana, destinándose entonces la Plazoleta frente a los ejercicios para el mismo servicio, para lo cual había sido donada por Don Joaquín Sostoa, condicionalmente, mientras no hubiese Mercado Público.

Su situación en el extremo oeste de la ciudad y su poca capacidad, hizo necesario pensar en la construcción de un mercado de abasto. En abril del año 35 fue destinado el antiguo edificio de la Ciudadela para Mercado, inaugurándose en mayo del año siguiente, quedando prohibida desde entonces la venta en la plaza, sin perjuicio del Mercado Chico.

NOCHE ALEGRE

Allá por el año 1821, hubo un eclipse de luna, que puso en alarma a los benditos moradores de San Felipe y Santiago, julepeados con el anuncio fatídico de que esa noche iba a salir el mar de su centro, y tragárselos sin remedio. La gente sencilla, que todo lo cree, tenía un jabón de mi flor, y vaya usted a disuadirla de la grilla. Se la había tragado la pobrecilla, y en vano era querer quitarles el cerote.

—Que sí señor, decían las buenas viejas; Sor Francisca, la beata arribeña, pronosticó al sacudir el polvo de sus sandalias en el embarcadero, que el mar se tragaría a Montevideo y Buenos Aires. Y bien puede ser que esta noche se cumpla su pronóstico. Encomendémonos a Dios y encendamos velas a todos los santos de la corte celestial.

Y otras le hacían coro, remachando el clavo de la credulidad.

—El mar es traicionero. Me acuerdo de lo que contaba mi difunto padre, sucedido en Buenos Aires el año 92, en que el río se retiró muy lejos, dejando al descubierto la playa, y luego volvió a crecer con más fuerza, amenazando tragar la tierra.

—Y me acuerdo también yo, aña-

día un viejo de los antiguos Miñones, de aquella fuerte pamperada que hubo en Buenos Aires el año 11, que barrió las aguas del río por espacio de diez leguas, dejando todo en seco, y tanto que unos capitanes de los buques ingleses fondeados a 3 y 4 leguas de la ciudad, se vinieron a ella a pie enjunto, dando la noticia de que una de nuestras fragatas bloqueadoras quedaba en seco, y casi se nos vienen fuerzas de tierra a atacarla a favor de la bajante, y luego volvió a crecer el río extraordinariamente con gran susto de la población, que creyó que iba a tragarla. Y fíese usted del mar. ¿No lo hemos visto aquí entrarse como por su casa hasta la esquina del Reloj, y llegar a cubrir en una gran creciente hasta las troneras de la Isla de Ratas?

Con esas cosas acrecía el temor y el julepe de la gente timorata, que creía en el anuncio de que con el eclipse iba a salir el mar de su centro.

El hecho fue que, por las dudas, la gente pasó en vela toda la noche con ojo al mar, recorriendo multitud de vivientes la muralla o el recinto, pareciéndoles ya ver a las olas del mar encima. El miedo o la curiosidad no dejó de llevar gente a la muralla, a ver si el mar salía de su centro, para poner pies en polvorosa el que pudiera, para librarse de la avalancha. ¿Verdad, eh, que fue una noche alegre?

¿Y a dónde vas Vicente? Al ruido de la gente.

Y allá fuimos también, como muchachos curiosos, a ver la cosa, que pasó sin novedad, después del julepe mayúsculo que dió el tal anuncio a la gente sencilla, de anchas tragaderas.

VA PELOTA

1822-1828

A Pedro E. Carve

Los muchachos siempre fueron aficionados a la pelota, sin perjuicio del hoyito, del trompo y aún algunos de la taba, haciendo caso omiso de la pandorga. Los diablitos, no contentos con jugar en el patio de su casa a la pelota, fuese de orillo o de badana, se juntaban, con su permiso, en las calles, y déle pelota en las paredes de los edificios, pagando el pato los faroles del alumbrado y los vidrios de las ventanas, a pesar de las penas impuestas desde el tiempo del Gobernador Bustamante y Guerra. Y nada digamos de los transeúntes, que solían chupar cada pelotazo, sin comerlo ni beberlo, que daba gusto, se entiende a los muchachos diablos que los propinaban.

Y vaya usted a quejarse a Juancho, de quien se reían los diablitos, haciéndolo peor si a mano viene. ¿A los padres? ¡Bah, para que uno los corrigiese, diez le salían a usted con excusas y disculpas, de cosas de niños: —qué quiere usted, en algo han de divertirse los pobrecitos; y milagro si no le daban todavía realitos para compra de pelotas en lo de Varela, en la plaza, proveedor constante de pelotas, lo mismo que de mazacote, pitos y flautas, romances y rosarios, a pesar de la competencia en pelotas que le hacían los pobres presos de la cárcel, exhibiéndolas en sus cañas de pescar, con la bolsita respectiva para la limosna, por entre rejas; que en los tiempos que nos atraviesan, nos hacen acordar la caña o vara con la bolsa que empuñan los sacristanes en algunas iglesias para pescar los cobres a las devotas y devotos. Cosa,

por supuesto, que nada tiene de ridículo ni extraño cuando tantos andan a la pesca de otras cosas con anzuelo, sin ser bagres ni corvinas.

Sin pensarlo, los muchachos de ese tiempo hacían gimnástica con el juego de pelota, sin maestro que les enseñase, como lo hacían, a las mil maravillas, saltando postes.

¿Y qué decir de los grandes? ¡Oh! Los grandes se divertían con las bochas, bochando en la esquina del Cristo, a donde iban a patita, a pesar de la distancia, o en alguna otra, porque eran habas contadas. Pero en cuanto a la pelota, tenían que despuntar el vicio en el patio de su casa o en el paredón del Hospital del Rey, jugando algún partidito.

Otro gallo les cantará allá por el año 23, en que hizo su aparición en el Cordón, al sur de la Capilla, en el camino que llamaban de Maldonado, una cancha de pelota, vulgo. El juego de pelota, que se distinguía por más señas, con una figurita en la azotea de la esquina tocaya de La figurita de por allá del Reducto, que se llamaba Camino de la Figurita, cuyo paraje aún se conoce por ese nombre.

Allí empezaron los aficionados al juego de pelota, novicios pelotaris a sacar el vientre de mal año, a manos limpias. Y va pelota! Dele a la pelota! Albricias a los muchachos del lugar, y a los de la ciudad que quieran ir los domingos, subiendo barrancos, saltando zanjas y destripando terrenos, a divertir la vista y a amaestrarse en el "va pelota"!

La c a n c h a era completamente abierta del lado de la calle; ningún cercado impedía a los mirones de afuera el ver jugar a los pelotaris sus partidos arremangados y jadeantes. No se pagaba entrada, ni las apuestas eran por moneda, sino simplemente a quien pagaba el refresco o la copa y por descontado la tarifa impuesta p o r el juego de cada partido. El negocio era para el dueño de la pulpería y a la vez del Juego de pelota, menudeando las horchatas, las naranjadas de agrio en las Islas, las vinagradas y sangrías y los buenos vasos de vino.

Ello es que con el aliciente del Juego de pelotas, en la Figurita del Cordón aquello se hizo un paseo en *los días festivos* para el sexo barbudo, pero con ojo a los Portones, para templar temprano a la ciudad, antes que se cerrasen, so pena de tener que quedarse afuera y tener que pernoctar en los pollos, haciendo compañía a las ratas, que tenían por allí, en los fosos, su madriguera.

¡Hombre, y vean ustedes lo que son las casualidades! Al correr del tiempo, desapareció de la escena aquel juego de pelotas, y la figurita de la esquina, con el viejo edificio, que venía a quedar donde es hoy esquina de las calles 18 de Julio y Tacuarembó, cuadrando la casualidad, de haber otra figurita en la de enfrente, haciéndole bis a la desaparecida. Plagio, dirán algunos; ¡ba! es artículo que abunda en plaza.

Allí ya no "va pelota" años ha; pero nadie le negará el mérito de que en su tiempo, como a falta de pan buenas son tortas, sirvió muy bien a la diversión de sus parroquianos.

Después, pasado algún tiempo, vino el trinquete de Valentín, en la nueva ciudad, con sus pelotas, sus guantes, sus bailes, sus vasquitas y su música, a echarle tierra a la difunta del Cordón, y en seguida la cancha de Cazenave a remachar el clavo.

¿Y ahora?... Ahora el Jai-Alai tiene la palabra. Otro talla.

EL CASERIO DE LOS NEGROS

1787-1816

A Federico Canffiell

Hasta treinta años después de la fundación de Montevideo, la raza africana no se conoció en esta ciudad, dicho sea con perdón de algún geógrafo moderno. Recién en 1756 arribó aquí un buque con negros de Angola, primera importancia de esa mercancía de carne humana. Se permitió su depósito en tierra, resultando de ella una epidemia de que fueran víctimas muchos habitantes de la ciudad, y los más de los negros introducidos, quedando de éstos pocos sobrevivientes.

En el 67 vino otro buque con negros bozales, como los de la primera expedición. Dióse permiso para el desembarco, destinándose un horno de fábrica de adobe en extramuros, cercano a las fuentes de aguada pública, para su depósito. Con lo ocurrido once años antes, con los primeros venidos, el vecindario se alarmó, temeroso de que se reprodujese la peste, y el Cabildo representó al Gobernador Larrosa que se obligase al Capitán de la nave portadora a llevarlos a la costa del Cerro, donde pusiese hospitales en barraca, lejos de comunicación con el vecindario. La sarna y otros presentes griegos de los negros malsanos eran mal enemigo.

El gobernador insistió en que se obedeciesen sus órdenes, diciendo que la clase de enfermedad de los negros, según el dictamen facultativo, no era grave, y que además, cumpliendo órdenes del rey "la hospitalidad no podía negarse a nadie". Por fin se consiguió que Larrosa desistiese de que se efectuase el depósito en el lugar que había dispuesto, resolviéndose que se permitiera la cuarentena en la costa, entre el Miguelete y el Cerro, distante de la ciudad.

Hubo que pasar por la prueba, no sin que dejase de experimentarse la aparición de enfermedades, pero por fin pasó mucho tiempo sin que arribase a estas playas ningún otro buque negrero con esa carga.

En la sucesión de los años, desde el 81 hasta el 86, se habían introducido más negros del Brasil y de Africa que enfermaron de calenturas pútridas, viruela y sarnícula, por de contado, que antes no se habían experimentado con el extremo que entonces. Así fue que al tenerse noticias de la próxima venida de buques negreros de la Compañía de Filipinas, en el 87, el Cabildo se puso en guardia, velando por la salud pública, y más que de prisa trató de tomar medidas preventivas, que el miedo guarda la viña, acordando que incontinentemente se intimase al apoderado de la Compañía de Filipinas que dispusiese habitación bastante y aparente para su depósito, en la boca del arroyo Miguelete, hacia la parte del Cerro, donde en efecto procedió la compañía a la construcción del establecimiento que se conoció por Caserío de los Negros.

Papelito canta. El 31 de enero de 1787, acordaba el Cabildo lo siguiente: "Previa consulta de los facultativos Don José Giró, Don Domingo Garrido, Don Manuel Francés y Don Manuel Ramón, se acordó que incontinenti se le intimase al apoderado de la Compañía de Filipinas, que dispusiese de habitación bastante para los negros que se esperaban, y además que sucesivamente vendrán a este puerto, en la boca del arroyo Miguelete, hacia la parte del Cerro, que es el paraje que está a costa del mar y se nombra Jesús María, dis-

tante de esta ciudad tres cuartos de legua, en cuyo puesto deben permanecer precisamente como el más cómodo para ellos mismos y sin riesgo alguno público.

Del mismo modo, que los que muriesen sean enterrados en aquel lugar y no sean sus cadáveres conducidos al camposanto de esta ciudad (era entonces en la Matriz Vieja).

Bernardo Latorre, Francisco Sierra, Joaquín Chopitea, Juan Balbín de Vallejo, Francisco de los Angeles Muñoz, Luis A. Gutiérrez".

Ese *establecimiento, donde se* depositaban en cuarentena los negros importados de la compañía de Filipinas, ocupaba una manzana de terreno bajo muro, teniendo en el centro cinco piezas edificadas, dos grandes almacenes, cocinas, etc., techo de paja.

Por mucho tiempo y hasta principios de este siglo, sirvió para depósito de los pobres negros condenados a la esclavitud.

Vino luego el sitio chico y grande de esta plaza, del año 11 al 14, y otro fue su destino, convirtiéndose en ruinas, quedándole el nombre vulgar de caserío de los negros.

Por disposición de Alvear vino a servir de alojamiento temporario a las tropas españolas cuando evacuaron esta plaza en junio del año 14; y al siguiente lo fue de las de Otorgués. Háganse cargo los lectores cómo quedaría el edificio. Cantando ruinas, en el mayor abandono y apoderándose de él las hortigas.

Ingrata suerte! *A río revuelto*, ganancia de pescadores. Fueron pagando el pato los techos, las puertas y las ventanas, el ladrillo del cercado y paredes del edificio, de que otros se aprovecharon, y adiós caserío de los negros. "Quien te vió y quien te ve". "Ayer *maravilla fui* y hoy sombra mía no soy" ¿A quién los médanos cargarle el muchuelo? A la suerte. Que lo entierren entre los que lo conocieron.

Tan fue así que mandado inspeccionar por el Cabildo, en febrero del año 16, ya el pobrecillo contaba con estos dolores y uñateos:

Destechadas las piezas de azoteas, las cocinas y los dos almacenes de veinte varas de largo cada uno. Faltaban cuarenta puertas y ventanas con sus marcos, y más ocho puertas y marcos de las piezas de azotea. El portón principal, también repelus, y las palmas sirviendo de palenque. ¡Bonito cuadro! Andando el tiempo ni aun vestigios quedaron de él.

¡Que la tierra le sea leve!

Los hombres buscan plácidos retiros, casas de campo, a orillas del mar o sobre la montaña, y tú también te has acostumbrado a desear muchas de estas cosas. Pero ésta es una idea vulgar, porque en tu mano está, cuando lo desees, retirarte en ti mismo. En ninguna parte un hombre podría retirarse con más calma o libertad de pensar que en su alma, sobre todo cuando tiene en sí mismo pensamientos tales, que su mera contemplación le da inmediatamente la tranquilidad perfecta.

(Marco Aurelio).

Los MONTEADORES

• Por AMERICO GARCIA

SALIERON al trote.

Las sombras se alargaban como fantasmas que fueran tejiendo y destejiendo a la vez dos manchas oscuras sobre los pastos. Marchaban sin hablar, pero no en silencio. Melgarejo que se había quedado atrás, silbaba; un silbido apagado, sólo para ser gustado por él, que apenas transponía los labios y se diluía en la tarde transparente envuelto en el humo de su cigarro.

—Pa quien voy a chiflar, —se decía— si no me oye naides más que yo...

Durán se había cortado adelante para prestar oídos mejor a sus voces interiores, con la mirada perdida en la lejanía, un tanto adormecida por el monótono tic tac del trote que resonaba en la llanura como el rebote de un tambor extraño.

Subían y bajaban cuchillas en la misma marcha implacable, que iba tragando leguas y leguas, ganadas a la inmensidad.

Desde cada cima Melgarejo miraba hacia atrás, en un intento reprimido de desandar el camino: los techos de teja del "Almacén del Perro" parecían llamarlo. Desde un escarpado promontorio de la Cuchilla Grande, también se divisaron por última vez, en rara perspectiva, proporcionada por el sol, ya desplomado sobre crestas rojas, allá las rudas paredes de piedra, la carreta abandonada, el paraíso gigantesco que servía de enramada, de palenque, de punto de referencia infalible. Estuvo tentado de gritar:

—¡Eh!... Don Durán, pare... Vamo pa atrás!... pero se contuvo. Creerá que soy un pazguato que ni sabe pa onde vá... Prefirió seguir, afirmándose con decisión en los estribos y calzándose más hacia la nuca el sombrero de amplias alas.

—Es mejor —continuó—; me acuesto temprano, me levanto temprano, así tomo mate a bocha y antes de aclarar ya estoy hacha y hacha... Al descender a la opuesta ladera le dijo adiós a aquella visión, ya lejana, que le atraía y seducía con tan raro influjo. Era como una isla con vida, en medio de aquella pampa verde. Más tarde, allí habría taba, vino, monte para la revancha. Baile, música, fiesta, muchachas llamadoras e incitantes...

La noche empezó a descender. Lentamente, como un poncho misterioso tejido por las estrellas, los fue envolviendo y acunando en el vaivén de los bajos y de las cuchillas. El silencio se hacía más profundo. Las orejas de los caballos, inquietas, estremecidas, eran como dos brújulas vibrantes señalando el rumbo.

Por la mente de Melgarejo desfilaban los sucesos de la tarde.

—¡Suerte perro! —decía alizándose el bozo.

—¡Diez pesos al bayo!...

—Venga... Pago... Veía al indie-

cito lampiño, de crechas lustrosas y lacias caídas sobre la frente. Luego:

—Vea, mocito, quiere otros diez.

—¡Pago! Se palpó el bolsillo delantero de la bombacha. El fajo de billetes estaba allí, llenándolo, casi.

—A este pardito que le gusta tanto el ruano... ¿Será acomodada? Yo juego por corazonada... por pálpito... El, es del pago. El bayo, también... Tal pensamiento le angustiaba. Lo desechó en seguida.

Desfilaron los pingos por la pista, defendida por un alambrado de dos hilos. A ambos lados, ponchos, sombrillas, polleras rojas. Risas sonoras. Conversación a gritos. Las apuestas se cruzaban como saetas de Semana Santa.

El indiecito volvió en procura de Melgarejo.

—Doble al ruano! En el desafío había cierta insolencia. Melgarejo no podía rechazar el reto. De nuevo se palpó el bolsillo. Aceptó también. Otros del lugar se le acercaron.

—Mocito, al ruano igual.

—Pago, pago, —seguía diciendo Melgarejo. Ese bayo no puede perder. ¿Y si pierde? —insistía. Bah!, hay tantos que pierden...

Se suceden las partidas. La ansiedad crece. La tarde se puebla de ecos. Un alarido, formado por mil voces anuncia:

—¡Se vinieron!...

Recostado a un poste, Melgarejo aguarda el paso de los pingos, con las manos en la cara formando un embudo, para observarlos sin ninguna interferencia visual cuando lo enfrenten. Oye voces contradictorias que aclaman a uno y otro pingo. Cuando pasan junto a él, su favorito va ganando por medio pescuezo. Luego, el vocerío recorrió la pista:

—¡El ruano pa todo el mundo!

Melgarejo ni pestañó. Se dió vuelta. Vió al indiecito, ya su acreedor que le aguardaba con sonrisa imprecisa, desabrida o cínica. Pagó. Se acordó de Durán. Fue en su procura. Lo halló en la carpa, frente a una botella de cerveza y plato con pasteles. No sabía que la carrera principal se había corrido. Melgarejo se sentó junto a él y bebió también. Los dos miraban el ir y venir de las gentes como habitantes de otro mundo.

En un rincón del improvisado boliche había rueda de monte. Llegaba hasta ellos el eco de las apuestas.

—Diez pesos...

—El Rey en puerta...

—Melgarejo intentó probar, de nuevo, suerte. Se confundió en el grupo. Apostó. Perdió también. El fajo del bolsillo se achicaba. Apartó treinta pesos.

—Esto son sagrados, — dijo. Pal vino y tabaco del mes... El resto me desquito o lo quemo...

Sintió el peso suave de una mano sobre el hombro. Esta vez era Durán quien lo buscaba.

La vida los juntó por imperio de sus caprichos. Congeniaron y fueron camaradas. Durán tenía cuarenta años. Melgarejo veintitrés.

—Usted entra y yo salgo, —solía decir el primero, aludiendo a la poca edad e inexperiencia de su amigo. Hacía mucho tiempo que andaban en yunta. En las sombras de Durán, Melgarejo era luz. En la soledad de éste, aquél era guía. Los dos amaban el silencio. Ambos mantenían largos coloquios en la soledad. Mientras Durán leía y leía con insaciable afán, Melgarejo cocinaba o lavaba entonando las canciones ingenuas de su infancia.

Cada fin de semana desaparecían-

Nadie sabía donde estaban. Era como si se los hubiera tragado el misterio de la laguna. Un buen día regresaban con la provisión para la siguiente faena. Galletas, alpargatas, yerba, tabaco, jabón, vino... Durán con nuevos libros; Melgarejo con nuevo optimismo.

—Sabe una cosa, Durán, — decía éste mientras cebaba el mate— estoy como nuevo pal hacha...

Cuando llegaron a la isla ya la media noche había quedado atrás. Después de desensillar dijo Durán:

—Pa dormir ya es tarde, pero, pa trabajar es temprano. ¿No te parece Melgarejo? El joven asintió. Hizo fuego mientras el otro racionaba los caballos en un cobertizo hecho de ramas. De vuelta arrimó un banco a las llamas, mientras Melgarejo preparaba el mate. Estas alumbraban la escena sobre un fondo oscuro, poniendo en los semblantes recios, un extraño fulgor de bronce.

Habló Durán:

—¿Entonces te fue mal?

—Perdí...— dijo calmosamente el mozo. Agregó luego. En las carreras como en la vida se pierde o se gana... pero, en cuanto a irle mal... no se... El que no juega, a cualquier juego que sea, no pierde, pero tampoco gana. Por una sola vez que se gane, a veces vale por diez que se pierde. Porque, vea, Durán, si el hombre ganara siempre, ¿qué gracia tendría? Podría llevarse lo que se le antojara, pero poco valor le daría a todo, si pa ganarlo no hubiera tenido que arriesgar, ni que sufrir, ni que perder... ¿Usted ha perdido muchas veces, Durán?

—Sí. Muchas...

—¿En las carreras?

—En todo.

—¿En el amor también?...

—También. Tuve un amor. El que no pierde es porque no juega, — acotó a su vez Durán, recogiendo la frase de su amigo. Melgarejo se mantuvo espectante.

Perdí pero gané en emociones, en recuerdos, en dulzuras... que se yo... Unos ojos azules y soñadores de diosa antigua, me amarraron a la desdicha de amar. Fue una primavera deliciosa. Sin embargo, duró poco. Un día de los más felices, me dijo de improviso: he pensado de otro modo. Tenemos que separarnos. La de hoy será, pues, una despedida. Como todas, triste. Pero, no ha de ser, así lo espero, un adiós. Prefiero decirte como te he dicho siempre: hasta mañana!... Se alejó con la frente baja. Con la sonrisa marchita... Luego agregó Durán: "ya casi se ha borrado su imagen de mi memoria, pero aún destila en mi corazón la dulzura que nació de ella. Pasaron los años. Yo permanecí fiel a su recuerdo aunque nos rodeara un mar de silencio, que ninguna ansiedad fue capaz de alterar.

Un día de invierno, brumoso y triste, me llegó una noticia. Escueta. Fría. Con ese frío que deja una puñalada filosa en las entrañas. Mi amiga había muerto. En mí también se desvanecía una ilusión tierna. Una lucecita que guiaba mis pasos en la noche. La había amado por todos los que no aman y, como alguien lo quería, había llorado por todos los que no lloran...

Hubo un silencio. La calma de la madrugada era solemne. El lucero ascendía majestuoso sobre la arboleda muda.

—Ahora poco espero —continuó Durán— por eso no quiero jugar a nada. Agregó:

—¿Quién sabe después, cuando todo esto termine?...

—Cuando termine... —interrumpió intrigado Melgarejo.

—Sí, —insistió Durán— cuando todo aquí termine, y algo quede de nosotros, de acuerdo a lo que dicen, quien sabe si uno no se encuentra con aquellos que amamos, en el seno de otros mundos, donde tal vez esas estrellas que se van hundiendo empiezan a alumbrar...

—Pero, quien le dice —anotó Melgarejo— que si aquí, es un suponer ella no lo quiso, pueda después quererlo allá...

—No pretendo saberlo —contestó Durán. Acaso pueda esperarnos un reino de perfección, libre de todas las impurezas, superados todos los aprendizajes, equívocos y diferencias que nos dividen, donde no hubiera más potentados que los de la verda y de la ternura y donde, en defini tiva, resplandezca el secreto de lo corazones.

Hubo un silencio largo. El ma iba y venía. Tímidamente alguno pájaros ensayaron su canto. Por e este el cerro lejano formaba u cono de luz.

—¡Cómo pasa el tiempo!— Y son las cinco —dijo Durán con vo distinta. Estaba casi avergonzado d sus expansiones.

Los dos marcharon en silencio co el hacha al hombro. El agua de l laguna casi les lamía los pies co sus flequitos de espuma.

LA MATRIZ VIEJA. — En el siglo XVIII, por el año 30, por disposición d Zabala se abrieron los cimientos de la primitiva iglesia parroquial en la plaz principal, esquina al norte de las calles, sin nombre entonces y hoy del Rincó e Ituzaingó, donde existe, poco más o menos, la antigua casa de Carrera (En los tiempos en que escribía I. de María).

Hasta entonces no existía en la naciente población sino una capillita d los Padres de la Compañía, doctrineros de los indios. Pero tan escasos fuero los recursos disponibles para realizar la modesta obra, que pasaron sobre l años sin poderse concluir. Por fin, allá por el año 1746 terminó su constru ción, compuesta de cuatro paredes mal formadas de piedra y barro, con tech de teja, de pequeña extensión, y un cuarto por el estilo para sacristía. Fu dotada de un altar de madera, púlpito, confesionario, un crucifijo y dos im genes, sirviendo de pila una sopera de loza, en donde recibieron el agua d bautismo nuestros ascendientes de aquel tiempo, desde Artigas hasta Durá Herrera, Pagola, Zufriategui, Barreiro, etc.

Años después se la dotó de un reloj, que en el año 80 estaba inservibl teniendo el Cabildo que proveer a su compostura. Esa era la iglesia parroquia que apenas merecía tal nombre, donde se daba sepultura a los fallecidos has el año 91, en que el cura, el presbítero don Juan José Ortiz, argentino, qu desde el año 83 entró a servir el curato, formó un campo santo al sur, contig a la iglesia, con cercado de piedra. — (I. de María, Montevideo Antiguo).

LA VIDALITA

• PEDRO MARTINS MARINS

Entre primas y bordonas
que acarician suavemente
surge pálida y doliente
la vidalita llorona.
Es el alma que se asoma
en boca e' gaucho trovero
es musical entrevero
dentro de un verso bonito
y es relámpago chiquito
como chispaso e'yesquero.

Es singular embeleso
la criolla vidalita;
es perfume a margaritas
con vibraciones de un beso;
Tiene tristezas de un rezo
y nostalgias de la china,
y cuando el sol ya se inclina
echándose atrás de un cerro
tiene tin tin de cencerro
prendido a yegua madrina.

Los Centros de Cooperación Científica, creados por la Unesco, son entidades regionales que propenden a desarrollar la investigación científica en la zona que tienen asignada, así como a coordinar los esfuerzos de los hombres de ciencia locales y a relacionarlos entre sí para que puedan intercambiar informaciones y experiencias. Se han fundado cuatro desde 1949, que operan respectivamente en América Latina (con sede en Montevideo), Oriente Medio, Asia Meridional y Sudeste asiático.

CASAS VIEJAS

• Por MARIA ALEJANDRINA AZNAREZ

TARDE de primavera en el puerto. Aire fino, sol, gentes que deambulan sin ganas de trabajar.

Andamos sin objeto definido, bebiendo el sol y la brisa marina. Nos divierte el espectáculo de la vida en la península que se alarga hacia el Cerro.

Levantando la vista, podemos contemplar los viejos edificios del puerto, henchidos de sugerencias históricas. Estamos en Juan Carlos Gómez y 25 de Agosto.

A la izquierda, un trozo de pared, ladrillos, piedras y mampostería: las Bóvedas. Son dos. Todo lo que queda del más sólido conjunto defensivo de la plaza de Montevideo. Murallas ciclópeas, amplios terraplenes, profundos fosos excavados en la roca viva y en cuya construcción, que sobrepasó los trece años —1796, apenas formada la ciudad a 1807, recién hollada la playa de Punta Gorda por la planta de los marinos ingleses— trabajaron por mísera paga, obreros contratados, presidiarios de la Ciudadela y pobres indios arrancados a los montes de nuestro territorio...

Salvadas las bóvedas sobrevivientes, el Estado pretendió jerarquizarlas, rodeándolas de plantas siempre mustias. Lucen *también* la *inscripción* de un club deportivo que las utiliza como sede. A la derecha, un soberbio edificio colonial, una casona severa, de paredes unidas, anchas, enjalbegadas. Su frente, cortado por ventana con balcones de hierro forjado de sencillo dibujo. La puerta, de dura y gruesa madera, formando recuadros y cuarterones, resistente, recia. En uno de los balcones, dos letras: X. G.

Usando la vieja nomenclatura del santoral, nos hallamos en la calle de San Telmo, entre las de San Juan y San Fernando.

Esta mansión del más puro estilo colonial, es la casa que mandó construir para su familia, el ilustre caballero andaluz, don Manuel Ximénez y Gómez.

Se ha dado en llamársele "Casa del Virrey", tal vez por la costumbre del pueblo de embellecer con nombres resonantes los lugares que han tenido alguna significación.

Pero como recién en 1812 fueron adquiridos por Ximénez y Gómez, dos de las tres parcelas de terreno en que se edificó su casa y, en esa época ya no había Virrey en el Río de la Plata, lo erróneo de aquella denominación es evidente.

Bauzá y De María, publicaron documentos que permiten asegurar lo últimamente consignado.

Bauzá transcribe la nota cursada por Elío al Cabildo, comunicándole que "el Supremo Consejo de Regencia había resuelto su regreso a España, nombrando Capitán General de las Provincias del Río de la Plata, al Mariscal de Campo don Gaspar de Vigodet". Por su parte, De María noticia la partida de Elío, en 14 de diciembre de 1814, a bordo de la "Iphigenia".

Pasada la puerta, se entra al ancho patio embaldosado de losa roja y sobre el cual se abren muchas puertas. En uno de los lados, cuatro

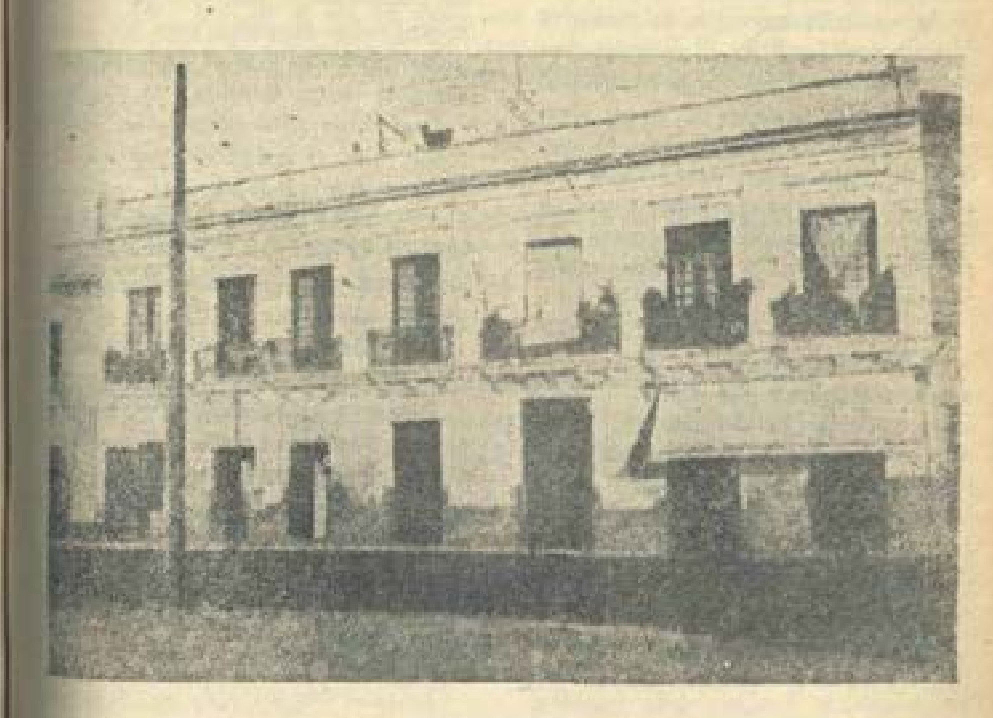
escalones redondeados en sus extremos, conducen a lo que en su tiempo fue la capilla. Hoy la casona, por su amplitud, alberga a muchas familias de condición modesta. Pero bajo sus arcos, frente a sus muros desconchados, ya no se vive en el presente, ya la residencia recuperó la señorial quietud de su pasado, evadida de la chiquillería barullenta que puebla sus salones centenarios.

La atmósfera de la época desaparecida cubre la fea realidad del presente y se entra con el señor de Ximénez, a la capilla donde, en ciertas horas, se reunía la familia. Su jefe dirigía el rosario, que siguen atentamente, su esposa, los ocho hijos, los dependientes y los esclavos. Todas esas bocas orando obedientemente y esas mentes ¿estarían al unísono? En todo caso, momento de reposo y de paz.

En el primer piso, un corredor de balcón corrido con barrotes de hierro. A él, dan las puertas de muchas habitaciones. Y otra vez la imaginación juega una mala pasada. Ya no se ven las piezas de ropa secándose al sol y a la brisa marina. Se ven mantones de labrada seda, indolentemente arrojados sobre la baranda del balcón corrido. Corren las negritas de percales floreados, de un lado para otro en servicio de sus amas.

Queman sus manitos negras y delicadas, los calienta-cama de bronce y cobre llenos de brasas. O encienden los braceros españoles, de grandes clavos y apoyo de madera para los pies.

Para corporizar el ensueño, existe en una vieja casa de la Unión, un mantón de rica seda, regalo de Oribe a la señora de Jardín. Como él debió ser alguno de los que lucía doña



Frente de la casa. Calle 25 de Agosto

Margarita Calleros, esposa de don Manuel Ximénez y Gómez.

Ya en la azotea, el mirador, torre del vigía de todas las casas del Montevideo Colonial.

Fue alhajada esta residencia con el sobrio lujo de la época: sillones de jacarandá, caoba o palo rosa, de armónicas líneas y primorosa artesanía y en cuyas molduras perdura —en los sobrevivientes— el lustre antiguo. Tapices violeta obispo o rojo subido. Braseros de bronce sobre trípode pesado de patas de león y en cuya cavidad ardían los pequeños trozos de madera dura, zahumados con el místico incienso que aligeraba el alma de los moradores.

Cuadros enmarcados en oro viejo, algunos deslustrados, dejando ver el rojo de su fondo. Noble y digno, de don Manuel Ximénez y Gómez, descubre en sus líneas, en su alta frente, en la aguileña nariz, en la fuerte y voluntariosa barbilla, la reciedumbre del carácter. Dulcifican la expresión, los ojos y la línea de la boca. Magnífico óleo, este retrato, en el que fulgura regio alfiler de corbata, con amatista y una perla. Cuadro y joya histórica pertenecen a un nieto del caballero español y son celosamente guardados por la familia Ellis.

El libro de la señora de Pérez Gomar, que ilustra sobre la genealogía, armas y blasones del dueño de esta vieja casa de los Ximénez y tanto *nos ha guiado en nuestra melancólica evocación*, informa sobre la nobleza de sangre, los valiosos servicios, los donativos que ofreció don Manuel Ximénez y Gómez a la corona de España y a estas tierras del Plata.

Cuando las invasiones inglesas y durante el asedio de Montevideo por las tropas de Artigas, donó cuantiosas sumas de aquel dinero que no conocía todavía la depreciación de nuestra actual moneda.

Movió no sólo su fortuna personal, sino el grande poderío de los gremios, siendo un eficaz dirigente de las colectas iniciadas siempre con su aporte y su nombre. Y no sólo eso. Expúsose personalmente al peligro en el barracón de marina, donde campeaba el ardor y el fanatismo de José de Salazar, Jefe del Apostadero, que con Elío, fueron las grandes figuras de la resistencia al ferviente anhelo de libertad que poseía a los criollos comandados por el Jefe de los Orientales. Conserva la familia honrosos certificados de los servicios prestados por el acaudalado peninsular, a la causa de España. Las firman el Procurador General de Montevideo, los hombres del Cabildo, Vigodet, el desgraciado Marqués de Sobremonte, loco ya, cuando su *inexplicable flaqueza* ante los británicos, permitió que se dudara injustamente de su hombría.

Con estos antecedentes no es extraño que el gentilhombre que —como todos los de su raza— conservan hasta la muerte la casona heredada o la que construyeron lejos de su tierra, háyase visto obligado a vender ésta, que recibía la sombra de las Bóvedas y había albergado ilustres huéspedes.

El General Saldanha, entre ellos siendo Presidente del Consejo de Ministros de Portugal y Juan Mastai Ferretti, que ofició misa en la capilla de esta casa, cuando visitó Montevideo en 1824, lejos de pensar que habría de ocupar más adelante la Silla de San Pedro, con el nombre de Pío IX.

La casa fue vendida en "treinta y dos mil trescientos cincuenta y tres

pesos y tres reales de plata, efectiva, usual y corriente hoy..."

La escritura de venta, que forma parte del protocolo del escribano don Salvador Tort, se conserva en el archivo de los Tribunales de 1º Turno.

Existe el proyecto del Director del Museo Histórico Nacional, Prof. Juan E. Pivel Devoto, de transformar esta propiedad hoy del Estado, en sede del Museo Colonial. Si tal sucede, el espíritu de su dueño pudiera asomarse a la casona que fue suya, en tan lejano tiempo, y con las estrofas del verso de Prudhomme:

"Mas ya son viejos los pequeñuelos / ya perecieron padres y abuelos / y artesonados y ensambladuras / al desplomarse, llenan los suelos / como presagios de desventura".

• • •

¿Por qué se dice montar "a caballo" y montar "en burro"? Porque montar "a caballo" expresa el modo general cómo se efectúa la equitación y "en burro" el caso particular de que sea uno de estos cuadrúpedos el destinado al jinete. De análoga razón, y llegando a la metáfora se pueden emplear modismos como el de "a caballo" en una escoba, en un bastón, en un avestruz, etc.

• • •

Cuando en los muebles lustrados aparecen líneas como cabellos o vetas, quiere decir que no se les ha dado una terminación suficientemente aceitosa. Para contrarrestar esto, frótese, de tiempo en tiempo, la madera con un aceite hecho de una parte de aceite de limón y dos partes de aceite de harina de avena, hervido.

• • •

Cuando se ponga en el fuego la tetera para hacer el te, úsese agua fresca, teniendo cuidado de limpiar con agua caliente el recipiente antes de utilizarlo. El te debería ser puesto en infusión, y no hervido.

• • •

Para preservar de la polilla la lana y las pieles dése a algunos pliegos de papel una mano de esencia de trementina, y póngase por el revés sobre los muebles y vestidos apolillados, y luego quedarán muertos los insectos.

Puede también aplicarse dicha esencia a las pieles y tejidos de lana y a los cajones y cofres en que se guardan. Exponiendo al aire la ropa se evapora muy pronto el olor desagradable de la trementina.

• • •

Lave las manchas de café con agua jabonosa caliente y póngalas a secar al sol si es posible. Otro método para quitar las manchas del café de la ropa blanca consiste en mezclar un poco de yema de huevo con glicerina. Se untan con la mezcla y luego se lavan.

HORMIGA NEGRA

● Por ANDERSSEN BANCHERO

Muchos años después que hubieran enterrado al viejo Armando, que borracho pasó de un sueño al otro. Y después aún que sus dos hijas hubieran agarrado sus trapos y dejado sola con el hijo menor, el Juan Carlos, a quien todo el barrio conocía por el apodo de "Poliya" y casi nadie por su verdadero nombre; recién entonces fue que doña Cora se le pegó el sobrenombre de "Hormiga Negra". Su edad era indefinible. Aunque en ese tiempo seguramente pasaba los sesenta, su aspecto no había cambiado en muchísimos años, de modo que resultaba extraño que recién entonces se le hubiera apodado así. Porque hacía años y años que trajinaba por las calles del barrio con su vestido negro, su pañuelo negro en la cabeza, sus zapatillas negras y los grandes bultos de ropa que lavaba.

Quizás fue cuando supieron que el Poliya estaba preso, y que ella estaba solita en la pieza del conventillo, y día a día reemprendía su trabajoso camino con una prisa de hormiga, resplandeciendo su vieja figura de pobreza y honradez. De noche, reía con doloroso empeño aquel tiempo de soledad, esperando el regreso del hijo. Cuando se dió cuenta que los vecinos evitaban nombrárselo supo que todos estaban enterados. Y ella se lo gritó a la hija mayor, a la Blanca, que fue la única persona que se había animado a hablarle de eso.

Ahora lo que le faltaba ¡ladrón!, le había dicho.

Entonces no supo que le pasó. Cuando se dió cuenta lo estaba gritando en medio del patio.

Que renegaba de ellas dos. Que eran unas arrastradas que nunca habían querido a nadie. Que no habían sentido la muerte del padre, y que sería lo mismo cuando muriese ella. Y que el Juan Carlos era bueno, mucho más bueno que ellas, que todo lo que pasaba era que no tenía suerte.

Lo estaba gritando sin rabia siquiera, sino con una especie de frenético dolor, y no a la Blanca que se había ido, sino que parecía gritárselo a todos los que quisieran oirla.

Era invierno cuando Poliya volvió al fin.

La bruma entró con él en la pieza, húmeda y fría, adherida a sus ropas. La pieza pareció recibirlo con la cansada familiaridad de un viejo perro, echándole en la cara su tibio aliento. La madre cocinaba en el fondo de la luz amarillenta. Era vieja, menuda y gris. Su cabello blanco era gris, y sus ropas negras eran grises en esa luz. O acaso se desprendiera algo de ella, como una aureola para que parecieran así.

Hay cerrazón, dijo el Juan Carlos, tirando la gorra sobre una silla. La niebla pareció desprenderse de él, como un ligero vapor, produciéndole un escalofrío.

La vieja no contestó nada, se limpió en el delantal las manos torpes, arrugadas, después sacó un pañuelo y se secó los ojos por debajo de los lentes. Juan Carlos pensó que había estado llorando y se sintió confundido.

—Hay cerrazón, repitió por decir algo. Y ahora los días son muy cortos. Y pensó que hacía mucho que era una sola fecha, apenas diferenciada por un resplandor aguachento y frío, entre los muros y los corredores y las celdas con olor a orines y a encierro. La vieja volvió a mirarlo. Más allá de su figura, en el fondo de la pieza, hervía la olla. Todo estaba lleno de pobreza, como de un viejo olor honrado a jabón, a viento y a limpio. Entonces pensó que era un ladrón como nunca lo había pensado en esos meses, o como si ante esas viejas cosas honradas el hecho adquiriese otro significado.

—Máma! dijo.

—Qué mala suerte! ¡Qué mala suerte!, dijo la vieja. — Lo abrazó y rompió a llorar.

Esa noche comieron en silencio, frente a frente a través de la mesita de pino. Poliya masticaba sin sentir el gusto de la cena, y sin embargo sabía que tenía el gusto de los guisos que cocinaba la madre. Un gusto que se parecía de alguna manera a la luz amarillenta de la pieza, a aquella pobreza.

En la ventana se veía el patio, descolorido bajo la niebla que mojaba el piso de baldosas rojas y se condensaba en los hierros, cayendo en lentas gotas con un ruido muerto. Una lamparita solitaria se ahogaba en medio de un arco iris moribundo.

Todo aquello se le ocurrió era territorio aciago y se sintió como si fuera el culpable de aquella tristeza, la de la vieja y la de las cosas.

* * *

Hacía muchos años, la noche que murió el viejo Armando, cuando Gambetta y Aguirre lo habían traído inconsciente del café de don Rodrigo, y después que lo acostaron en la cara del viejo aparecieron grandes manchas lívidas, y un sudor copioso y frío le resbalaba por la cara helada.

Había pensado entonces que la vida y la suerte eran cosas duras, no malas, sino duras simplemente, y lo mismo había pensado aquella tarde que volvió el Poliya. Se había lamentado de la suerte, como si ella y la vida fueran la misma cosa.

Cuando el marido yacía en medio del charquito de luz que bañaba la cama y las viejas paredes, mirando hacia el techo con una mirada que quizás ya no podía atestiguarle aquellas cosas, ella sentada junto al lecho, oía trajinar en la cocina, a sus espaldas a la Blanca y a la Hilda; y pensó que nadie, ni las dos hijas, ni el Juan Carlos que era muy pequeño entonces, ni ella misma, eran capaces de sentir pena por aquel moribundo. Y cuando lo pensó así se puso a rezar.

A veces las hijas abrían la puerta del cuarto y la interrogaban en silencio, con las miradas sin pena, con ansiedad nada más. Ella pensaba en todos aquellos años vacíos de amor, o llenos de un amor gastado, inútil. Pobres y duros.

Cuando en la calle sonó la campanilla de la ambulancia, se dió cuenta que hasta ese instante todo había estado lleno de silencio solemne, como de una presencia.

Entró un enfermero voluminoso, con una túnica y un gorro blanco, resueltamente, la vieja se extremeció comi si acabara de entrar la desgracia. El hombre tomó una muñeca del viejo, y cuando la soltó el brazo cayó pesadamente sobre la cama, muerto. Le abrió los párpados descubriéndole una mirada muerta. Algo más muerta y más dura que la que había tenido siempre. Sacudió la cabeza, como una sentencia, y miró de soslayo, entre asombrado e irónico, la taza de café negro, he-

lado ya, y las dos pastillas de aspirina que estaban sobre la mesa de luz, conmovedoramente inútiles, como la cansada voluntad que ella había opuesto a aquella muerte, y a aquella vida.

* * *

Después fue invierno nuevamente, y nuevamente los días fueron breves. Una rendija de luz, un resplandor frío y descolorido sobre las calles y los techos. La luz aguachenta no terminaba de deshacerse de la bruma que llenaba los días desbordándolos, unificándolos en una fecha muerta.

Entonces Hormiga Negra permanecía horas y horas sentada frente a la puerta, dormitando o pensando.

Era como si una antigua sensación de frío se le hubiera metido hasta los huesos. Un frío de años y años que lentamente le había ido agarrotando los dedos, retorcidos e inútiles ahora. Como si durante toda su vida hubiera estado empeñada en modelar alguna materia dura, tenaz.

Ya no podía lavar y apenas podía hacer otra cosa que cocinar lenta, fatigosamente, y permanecía durante las tardes bajo ese breve y macilento resplandor del sol que entraba tímidamente por la puerta. En la pileta de hormigón del patio lavaban otras mujeres, el agua jabonosa corría por una canaleta de barro helado y era del mismo color del cielo de aquellos días que brillaban brevemente sobre esas paredes descoloridas y musgosas.

Sin embargo no podía decirse que estuviera acurrucada como un trasto viejo, sino que parecía por fin haberse integrado a esa vida invariable de las cosas.

La pieza también estaba llena de frío. Miraba largo rato las dos camitas de hierro y el retrato del difunto marido, colgado en la pared con un marco ovalado, de yeso y con un dorado que ya estaba descascarado en muchas partes. Colgaba allí con una desvaída expresión melancólica. Cierta dureza, cierto esfuerzo para mantener la cabeza demasiado erguida sobre el cuello anacrónico de la camisa, amarillento ya en el retrato, denunciaban al pobre endomingado.

Quizás el difunto se había retratado en lo que se llama una gran ocasión de la vida.

Y entonces, en el marco de yeso descascarado parecían estar muertas todas las grandes ocasiones de aquella vida y de la vida de la vieja o por lo menos todas las ocasiones en que la vida pareció ser una cosa distinta que aquel permanecer, aquel durar y durar, entre las cosas invariables. Quizás el retrato datara de la fecha de su casamiento, o del bautismo de alguno de los hijos. Y para fotografiarse el difunto se había vestido con el traje negro de los domingos y al salir a la calle habría comprado "cigarrillos armados".

Cigarrillos de viejas marcas "Guerrilleros" o "La Cubanita". Y posiblemente después se hubiera sentido incómodo, vacío y triste dentro de sus ropas domingueras, y con la solemnidad un tanto ridícula que ellas le presentaban, hubiera repartido aquellos cigarrillos y bebido algunas copas en el mismo rincón del mismo boliche de siempre, con los mismos amigos de todos los días. Pero a pesar de todo emanaba del retrato una especie de diluído prestigio. Una vaga remembranza de viejas alegrías o pesares olvidados. O de una felicidad que había existido a través de los años sin que ellos lo supieran.

Poliya salía entonces a comprar fierros viejos por las calles. Había conseguido un caballo, un matungo

tordo, viejo y lleno de mataduras, y una carrindanga desvencijada, con llantas de automóvil. Cuando andaba por las calles, parecía un gran pájaro agorero sobre el carro, una especie de ave solitaria y gañchuda posada sobre unas ruinas.

Desgranaba ronca y destempladamente este pregón: "Fierros viejos. Camas viejas. Máquinas viejas, compro-o-o-o-o...

Era flaco, muy flaco, y muy cargado de hombros. Volvía casi siempre borracho, con un pucho babeado colgando de una comisura de la boca desdentada, y el mentón largo, melancólico como hundido en el pecho. Entonces el viejo mancarrón tiraba cansinamente de aquellas ruinas, repechando a duras penas hacia el anochecer del barrio.

Allá en la pieza aguardaba la vieja figura de la madre sentada en un rincón. Se había puesto muy rara los últimos tiempos, como una niña. El Poliya notaba en sus ojos hinchados que lloraba continuamente. Desde que el reuma le impedía lavar se había puesto así, como si ella también repechara penosamente su vejez, con una carga de viejos amores, como ruinas.

Cenaban frente a frente, en silencio.

A veces la madre, mirándole ensimismada, le decía: "Cada día estás más parecido a tu finado padre". E hipaba un llanto tímido, como si el marido fuese recién muerto, o como si llorase el mismo amor que sólo hubiera cambiado de objeto.

Entonces Poliya pensaba en Aguirre, que estaba casi loco, y cuando tomaba algunas copas se refería al viejo Armando, y el boliche de Don Rodrigo, como si aún existieran. Y a muchas gentes, y a muchas cosas que habían sido el barrio. Y todo el presente fuera una ronda de fantasmas que danzaban delante de sus ojos y en su nublada mente.

Aquel gusto de la cena, aquella vieja cara y aquella tristeza de la que estaban impregnadas todas las cosas. O más que impregnadas, como si todo hubiera sido amasado en esa tristeza, como en una materia.

Tuvo una secreta alegría la noche que la madre le contó que la Hilda quería llevársela con ella.

—Allá va'star mejor, máma, comentó. — Va'tener quien la cuide.

—Y a vos quién te va'cuidar, m'hijo — dijo la vieja. — Yo me quedó acá...

Poliya la miró con rencor.

* * *

Fue recién cuando volvió a quedarse sola, cuando volvió a sentir en los vecinos aquel silencio compasivo. Un día vino la Hilda con el camión y sin decir nada empezó a hacerle la mudanza, y le entregó ella misma la llave de la pieza al encargado del conventillo.

La vieja estaba sentada en un rincón y la miraba en silencio. Cuando estuvieron cargadas la camita de hierro, el ropero y el retrato del viejo Armando, se dió cuenta que la hija no llevaba las cosas del Juan Carlos, pero no dijo nada y se puso a llorar. La hija sabía por qué lloraba pero tampoco dijo nada, como si existiera un acuerdo entre ellas. Como de allí en adelante tampoco le diría nada cuando salía los días de visita a los presos, con sus ropas negras y un paquete con tortas caseras y tabaco.

* * *

Ni cuando se pasaba las tardes mirando el retrato del difunto, y su silencio y sus pensamientos estaban habitados de su presencia tan precisa, que era como si allí también, en

la piecita que le habían dado en casa de la hija, estuvieran las cosas del Juan Carlos, y hasta él mismo.

Y también parecía sentarse a la mesa, con ellos, en el silencio de la vieja. Entonces la Hilda se enojaba:

—Pero máma, le decía. Se pasa el día pensando pavadas. Por lo menos en la mesa, olvídese...

La presencia del Poliya, también estaba en aquellos reproches. Y más aún que el Poliya y el viejo Armando, *estaba aquel desolado amor de* la vieja. Cuando el marido de la Hilda, y la Blanca hablaban de cosas como el terrenito comprado a plazos y la casita futura, y el futuro todo, *la vieja se encerraba en su silencio,* como si opusiera más que el silencio, aquel amor que había llenado los años vividos junto al viejo Armando, y el Poliya, la carne y la sangre del viejo Armando, y la de ella, palpitando ahora entre los muros frente a los cuales se detenía el tiempo. Y todo eso estaba allí con ella, en la mesa, en la casa toda. Y a ese futuro que era nada más que palabras, oponía un tiempo real, alimentado de viejos sueños muertos, y *carne y sangre y dolor,* y un *amor* desolado.

Todo vino a estallar por los nietos, los hijos de la Hilda. Un día que parecía revolotear en torno a ella, sin que les mirase siquiera.

—Ni parecen nietos suyos, le gritó la Hilda.

Y la vieja supo precisamente que le iba a gritar todo lo otro. Ensayó indecisamente acariciar la cabeza de uno de los niños, pero era tarde y ya la Hilda estaba gritando.

* * *

Y era muy antiguo y muy hondo aquello. Empezaba en la infancia y *en las borracheras del padre,* y en el pan ganado por las dos hijas desde que eran niñas, y a veces era pan mojado con lágrimas. Y era aquel rostro descompuesto, furioso dirigido a ella, como si ella fuera la culpable de todo.

—Y después de todo eso, es posible quererlo, gritaba con un agudo tono de histeria. —¿Pero ellos a quienes quisieron? ¿Acaso la quisieron a usted?

Y la vieja, con desesperación:

—Pero mi hijo. —El me necesita...

Y la Hilda, *aún más alto:*

—Y quién es su hijo. —Un vago. Un ladrón, que es lo que le faltó ser al borracho del padre...

Cuando la Hilda se hubo vaciado *y quedaron mirándose, frente a frente,* como si nunca se hubiesen visto, o como se mira una cosa, olvidada por demasiado conocida, y hasta con cierto viejo, gastado rencor, todo lo que podían hacer era ponerse a llorar.

Después las lluvias desmoronaron el invierno sobre esas calles solas, donde nacía o se perdía la ciudad, y aletearon los vientos con olor a campo mojado. *Un día el Poliya* estaba allí. Nadie lo vio llegar. Estaba allí como si siempre hubiera estado, como si la Hilda al abrir la puerta ya supiera que estaría allí, como la *luz oblicua de la tarde de* agosto y el frío. Y no lo miró siquiera, ni lo miró nadie cuando pasó para el fondo, para la piecita de la madre. Se sentó frente a su vieja figura, frente a sus viejas palabras como en un tiempo se había sentado día a día, como si lo hubiera hecho ayer.

Tomaron mate en un silencio denso por la mirada y la sonrisa de ella. Poliya sacó un paquete de tabaco y rascando el fondo lió un cigarrillo de polvillo reseco. La vieja le puso en la mano *un puñadito* tibio, arrugado, de billetes de a peso.

con un gesto que parecía avergonzada de no poder darle más que eso.

Se fue tarde. Iba lejos ya y se dio vuelta. La madre estaba aún en la vereda, al lado del portón. La vio allá, en el fondo de la calle, como una sombra más, junto al cerco de ligustros. Pero más negra, más compacta que la sombra del ligustro y la de la casa y que todas las sombras que se acurrucaban sobre la tierra, bajo el cielo límpido y frío del invierno.

La madre agitó un brazo.

—Adiós Juan, le gritó. Volvé pronto.

No supo cómo a la distancia oyó su voz tan débil, tan vieja. Debía ser porque en la noche reinaba un silencio casi absoluto. O como si sonara desde adentro de él.

—Que tengas suerte...

Agitó un brazo él también, quiso gritarle: "Sí, máma"..., pero no le salió nada.

Hundió las manos en los bolsillos, se levantó el cuello del saco y se echó a andar noche abajo.

El barrio era despoblado. Unas sombras desperdigadas en el campo negro, junto a la cinta solitaria de la calle. A veces algún caballo dormido, o los perros revolviendo las basuras de los baldíos. Olor a yuyos, a inmensidad. Sentía detrás de él, la tristeza y la mirada de la vieja, como si la noche se poblara de ella a sus espaldas.

Quiso ponerse a silbar pero no pudo. Entonces se dio cuenta que por primera vez en muchísimo tiempo estaba llorando.

Marco Aurelio al remitir al Senado el examen de una conjuración, dijo: "Sean exentos de la muerte, de la infamia y de todo castigo por vuestra autoridad, los senadores y caballeros que han tomado parte en la conjuración, y que se diga en vuestro honor y en el mío que esta insurrección sólo costó la vida a los que perecieron en el primer tumulto. ¡Así pudiera devolver la vida a éstos! La venganza es indigna de un monarca".

• • •

Recuerde el alma dormida,
avive el seso y despierte,
contemplando
cómo se pasa la vida,
cómo se viene la muerte
tan callando.

Cuán presto se va el placer;
cómo después de acordado
da dolor;
cómo a nuestro parecer,
cualquiera tiempo pasado
fue mejor.

(Jorge Manrique).

¿SABE USTED...

...cómo se hace para deshumedecer un ambiente?

Una de las substancias más ávidas de agua es el carbonato de calcio, aunque también el óxido de calcio tiene esa propiedad. Colocando cal viva, en el recinto, ésta absorberá rápidamente la humedad ambiente.

...por qué es imposible el "perpetuum mobile"?

El "perpetuum mobile" es un aparato que tiene movimiento continuo por sí mismo, y eso no es posible, según las reglas formales de la Mecánica, porque no debería haber rozamiento en sus cojinetes, cosa ilógica.

...cómo se puede hacer una casa con aislación térmica perfecta?

Haciendo las paredes con ladrillos de canto, dobles, colocados a cierta distancia, y llenando el hueco que dejan, con lana de vidrio.

...cómo se miden las altas temperaturas?

Con los conos de Seeger o con los pirómetros. Los primeros son unos conitos de materiales compuestos, cuya temperatura de fusión está graduada; colocándolos dentro del recinto, cuando se funden, es porque hay esa temperatura indicada en el mismo. Los pirómetros son generalmente formados por alambres metálicos soldados, cuyos extremos que quedan fuera del horno se conectan a un galvanómetro. La temperatura de la soldadura origina corrientes termoeléctricas proporcionales a la temperatura, que las indica el galvanómetro. La escala de este último indica directamente la temperatura.

...que cuando sentimos pesadez, la presión atmosférica es menor que la normal?

La presión atmosférica actúa sobre nuestras venas y arterias. Si aquélla disminuye, éstas se dilatan haciendo sentir esa sensación de abatimiento tan característica.

...cómo se hace para determinar el porcentaje de humedad en los cereales?

El procedimiento más moderno consiste en colocar una cierta cantidad de granos entre las armaduras de un condensador y medir la capacidad. Esta última depende mucho de la humedad contenida en el grano, y se puede tarar una escala graduada en tal sentido.

...cómo se evita en los frigoríficos que piezas de metal pasen inadvertidamente a la trituradora?

Haciendo pasar la carne en trozos por un canal de madera, cuyo fondo es una cinta transportadora. En un lugar del recorrido se coloca un poderoso electroimán que saca bruscamente del cajón cualquier herramienta que hubiera caído accidentalmente entre la carne.

...cómo se puede medir la altura de un edificio desde el suelo?

Tome un palo de un metro y colóquelo bien vertical en el mismo lugar en que se halla el edificio, de manera que la sombra del palo y la de la casa puedan ser medidas con facilidad. Divida la medida de la sombra del edificio por la sombra del palo, y ésa será la altura del primero. Este método sirve para cualquier mástil, árbol, monumento, etc., siempre que se mida su sombra desde un punto del suelo que corresponda al plomo o línea vertical que pasa por la cúspide.

...qué peso puede colgar de un alambre de hierro de un mm. de diámetro?

El hierro dulce soporta sin peligro de romperse o de estirarse peligrosamente una carga de 12 kgs. por mm^2. Como el alambre de 1 mm. de diámetro tiene 0.785 mm^2. de sección, la carga será de 9,5 kg. En casos extremos se puede llegar al doble de ese peso, sin peligro de rotura.

...cómo se puede escribir sobre el vidrio?

Hay varios procedimientos, pero uno de los más conocidos es cubrir el vidrio con una capa de gelatina, grabar sobre la misma las letras o dibujos, calando la capa y aplicando luego ácido que ataca al vidrio sólo en las partes en que no está cubierto.

...cómo se reconoce, observando un trozo de acero, la calidad, composición química y dureza que corresponden?

Mediante el análisis metalográfico, que consiste en pulir una de las caras del trozo y observarla con el microscopio. Según los granos que se observan se puede clasificar con toda exactitud la clase a que pertenece.

...que se tarda menos tiempo en recorrer una distancia marchando a velocidad uniforme que a velocidad variable, si el promedio de esta última es igual a la primera?

Es así, aunque parezca paradójico. Supongamos que para recorrer 100 Km. marchamos a razón de 50 Km. por hora. Se completarán dos horas en cubrir el trayecto. Supongamos ahora que la mitad del recorrido lo hacemos a 25 kms. por hora y la otra mitad a 75 km. por hora. El promedio de velocidad es exactamente 50 km. por hora, igual que antes, pero el tiempo tardado es mayor. En efecto, la mitad del trayecto, es decir, 50 km. a razón de 25 km. por hora, nos demandará 2 horas, y la otra mitad, otros 50 kilómetros, a razón de 75 km. por hora, nos llevará 40 minutos. En total, tenemos 2 horas 40 minutos, que es más tiempo que las dos horas que empleábamos antes.

...que una lámpara de 100 Watts da más luz que dos de 50 Watts?

Debido a que el rendimiento luminoso, o la cantidad de lúmenes por Watt es mayor para lámparas más grandes, una lámpara de 50 Watts no alcanza a dar la mitad de la luz que da una de 100. Lo mismo podemos decir que una lámpara de 100 Watts da más luz que cuatro de 25 Watts.

...que los mejores cables eléctricos subterráneos están aislados con papel?

El papel aceitado es un material aislante de inmejorable calidad, por-

que soporta bien la elevación de temperatura a que se le somete, no se reseca si el cierre de la vaina de plomo que tienen los cables es hermético, y tiene la elasticidad necesaria para soportar el trato que se le da al arrollar y desenrollar el cable.

...qué diferencia hay entre medir la lluvia en mm. o en lt. por m.²?

Ninguna, puesto que una capa de agua de un mm. de espesor, abarcando una superficie de un m.², tiene, precisamente, un litro de agua. En nuestro país se utiliza el segundo sistema, en Argentina el primero, y en otros países uno u otro, que, como se ve, no difieren más que en el nombre, pues la cantidad referida es la misma.

...por qué se usa el tungsteno en el filamento de las lámparas eléctricas?

Por su elevado punto de fusión, que es superior a los 3.000 grados centígrados. En esta forma, este metal soporta elevadas temperaturas durante tiempos prolongados, sin peligro de que se funda.

...por qué se hacían de platino las puntas de los pararrayos?

Esas puntas deben ser perfectamente inoxidables, para evitar que dejen de ser conductoras de la electricidad. El platino tiene esa propiedad y se lo utilizaba para cubrir el extremo de los pararrayos, hasta que se comenzaron a aplicar composiciones especiales de similares propiedades.

Las medias duran mucho más lavándolas primero con agua y sal y después con agua clara.

* * *

Después de pulir el bronce con un buen pulidor, déle otra frotadura con crema especial para muebles; le quedará ligeramente impermeable y no se manchará luego. Esto es especial para llaves de bronce expuestas al vapor.

* * *

Antes de guardar los zapatones y botas de goma, lávelos con una solución débil de amoníaco y agua, séquelos bien y páseles una ligera capa de líquido para zapatos.

* * *

Una esponja de baño es especial para escobillar ropa. Todas las pelusas, pelos, etc., se pegan fácilmente a la esponja.

* * *

El color oscuro que adquieren la punta de los dedos de los fumadores desaparecen bañándolos en una solución de ácido cítrico y lavándolos después en agua corriente.

El uso de la piedra pómez impide que se reproduzca el color en cuestión.

Preparación casera de Jabón

Las siguientes instrucciones permiten la preparación económica de un buen jabón común para uso del tipo llamado empaste.

Elementos necesarios. — Un tacho de más de 20 litros de capacidad, que pueda calentarse con fuego de carbón o calentador de cualquier sistema; los envases usados de muchos productos son apropiados, siempre que no pierdan y sean resistentes; para más fácil manejo puede añadirse un asa como tienen los baldes.

Una paleta de madera de un metro aproximadamente de longitud, hecha aunque sea rústicamente. Un molde en forma de cajón armado con tornillos para que se pueda sacar el jabón desmontando fácilmente las tablas.

Soda cáustica comercial; se compra en latas de varios kilos y su precio no es elevado; es necesario conservarla bien tapada y saber que es muy corrosiva, debiéndose evitar el manejo con las manos.

Grasa. — Se emplea sebo común o se utiliza grasa en rama y desperdicios, previa purificación. Para ello se hacen chicharrones y se cuela la parte flúida.

Preparación del jabón. — En el tacho se echa 1 ½ kilo de soda y 5 litros de agua, y con ayuda del calor se hace disolver, agitando para que no queden trozos pegados en el fondo, que producirían una ebullición violenta y peligrosa; obtenida así la lejía, se vierten 10 kilos de grasa que se habrán fundido aparte en un recipiente sin quemarla por excesivo calentamiento; comienza ahora la parte penosa, porque es necesario, durante una hora y media o dos, remover continuamente con la paleta la masa, cuidando de que la consistencia sea homogénea, y no se formen pegotes en el fondo. Ocurre siempre que se produce espuma que amenaza hacer desbordar el contenido; para impedirlo se la hace desaparecer echando agua en pequeñas porciones, no pasando de un total de 15 litros, ni menos tampoco; después, cuando el agregado terminó, se regula el fuego, haciendo suave y regular el hervor.

¿Cuándo está terminado el jabón? En primer término, el tiempo (hora y media, mejor dos) permite suponer el final; después, otros indicios: el batido se hace pesado, la masa se pega fuertemente en el fondo, no hay casi ebullición, removiendo sale humo y la pasta tiene la consistencia y aspecto de una jalea cristalina. Una pequeña prueba de lavado de las manos es también útil.

Se pasa entonces al molde el jabón caliente, es decir, flúido, y una vez frío y endurecido se lo separa, dejándolo buen tiempo antes de usarlo.

Para que el producto sea más espumoso, puede substituirse una décima parte o más de la grasa por resina colofonia común, que es de poco precio.

Un jabón elaborado en estas condiciones ofrece las mejores garantías de eficacia para preparar la emulsión jabonosa, que con tanto éxito se emplea en la campaña contra la langosta.

La emulsión jabonosa se hace al dos por ciento (dos kilos de jabón para cada cien litros de agua) y se aplica con cualquier pulverizador o con regadera de flor muy fina.


yo estoy
$EGURO

GRANDES CAMPEONES DE LA EXPOSICION DEL PRADO DE 1958

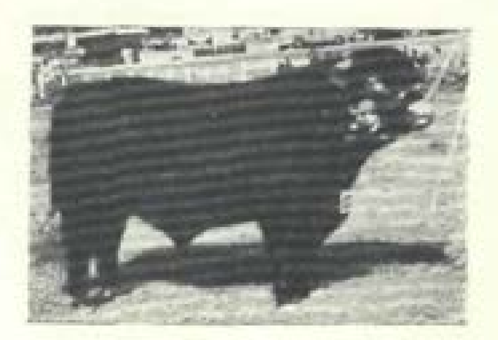
BOVINOS — OVINOS — EQUINOS

17 — ROYAL PUELCHE BENJAMIN 2-77-26
Gran Campeón Hereford
Criador y Exp.: Cabañas José M. Elorza S. A.



116 — LA CALERA 4566

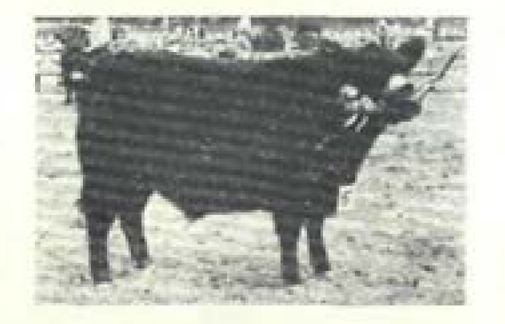
Gran Campeona Hembra de la raza Hereford
Nota: Esta vaquillona de la variedad Polled Hereford, conquistó el título de Gran Campeona compitiendo con las Hereford astadas.



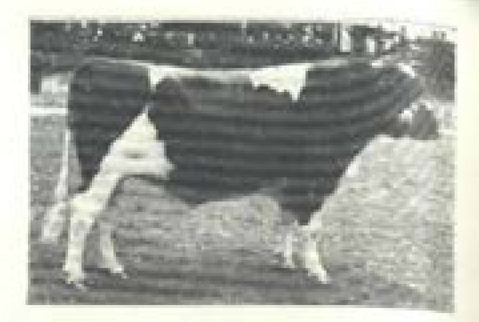
122 — CORTIJO RUBICON

Gran Campeón Shortorn

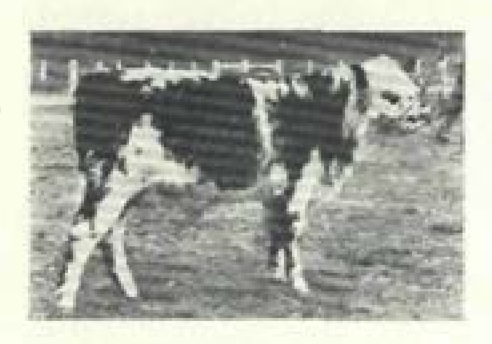
Criador y Exp.: Sres. Juan Carlos y Federico F. Vidiella



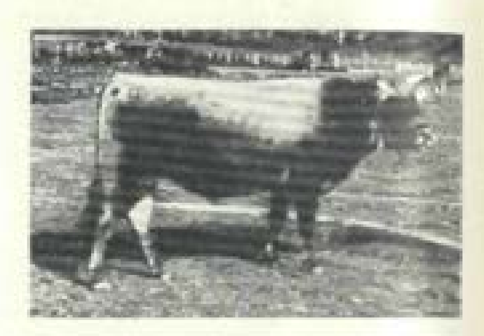
157 — JOTABE 240 ERASMIC JULES ERIC
Gran Campeón Aberdeen Angus
Criador y Exp.: Sr. Juan Bonica



181 — PORONGUERO 371 PABST ORMSBY
Gran Campeón Holando
Criador y Exp.: Sr. Antonio J. Caorsi



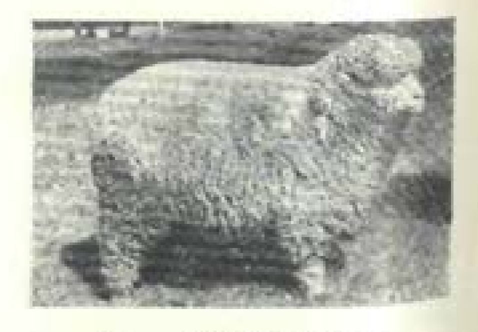
171 — DALMO SANTA MATILDE
Gran Campeón Normando
Criador y Exp.: Estancia Sta. Matilde S. A.



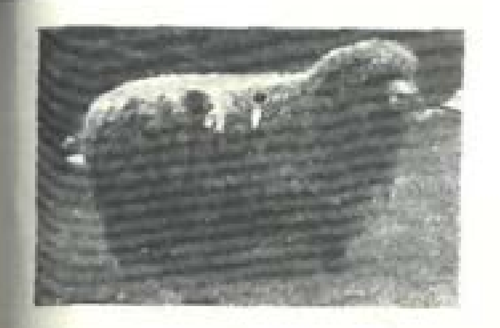
275 — D. A. LUX IMPERIAL 14
Gran Campeón Jersey
Criador y Exp.: Sr. Jorge Mailhos



541 — ROSA'S BEHE 955
Gran Campeón Corriedale
Criador y Exp.: Estancia Las Rosas S. A.



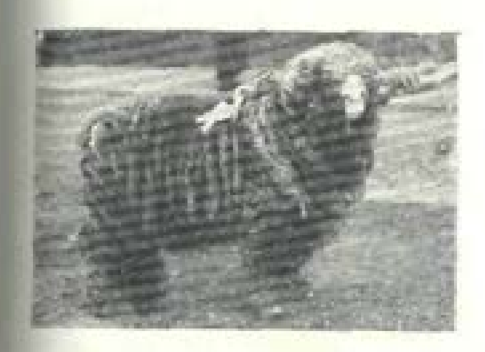
664 — LOS RANCHOS 24
Gran Campeón Ideal
Criador y Exp.: Aníbal V. Mendoza



441 — BUENA VISTA 482-7
Gran Campeón Romney Marsh
Criador y Exp.: Suca. de José M. Damboriarena



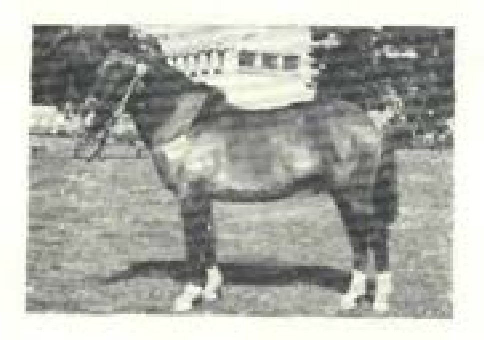
417 — PORVENIR 145
Gran Campeón Lincoln
Criador y Exp.: Touron Hnos.



304 — ELORZA 4131
Gran Campeón Merino
Criador y Exp.: Cabañas José M. Elorza S. A.



371 — LAS PRADERAS 19
Gran Campeón Merino Australiano.
Criador y Exp.: Ricardo Camponar Canfield.



283 — PATI CHANA
Campeón de la raza Criolla
Criador y Exp.: Gonzalo Chiarino Milans

MONTEVIDEO de

Con el propósito de dar una idea de la evo-lución edilicia de nuestra ciudad, ofrecemos estos documentos gráficos de algunos luga-



CALLE del 18 de Julio, tomada desde la Plaza de la Independencia. A la altura de Andes, la primera esquina a la derecha, albergaría, por su orden, al Hotel Markoff, a la confitería La Giralda y luego al Palacio Salvo. La Armería del Cazador ocuparía por muchos años la esquina inmediata. No se divisa la Columna de la Paz o Estatua de la Libertad, lo que hace suponer que se trata de una fotografía anterior a 1867.

ayer y de hoy

res característicos de la misma. La información histórica ha sido proporcionada por el Sr. Carlos Rincón Muñoz.



LA calle 18 de Julio y parte de la Plaza Independencia. Enfocada lo mismo que la anterior, muestra en primer plano, una parte del Palacio Salvo, que fuera la obra en cemento más elevada del mundo, proyectada y ejecutada por la Empresa Constructora Dyckerhoff & Widmann. Nos referimos en forma especial a este edificio, por haber sido el primero de tal magnitud iniciado por un particular.



PLAZA de la Constitución (1865 - 1866). Enfocada desde la Matriz. Arboles, bancos y la garita del centinela, constituyen todo su ornamento. A su frente, el Cabildo de Montevideo, obra del arquitecto español don Tomás Toribio, iniciada en 1804, muestra aún la falta de algunos detalles para completar su fachada. Es, sin duda, una de las obras más sobresalientes de la arquitectura virreinal.

PLAZA de la Constitución en la actualidad. Es notable el cambio operado en su delineación, así como en los elementos artísticos que la decoran. En el edificio del Cabildo, convenientemente restaurado de acuerdo a los planos originales, ha sido instalado el Museo Histórico Municipal.





La calle del 18 de Julio (1860-1865). Enfocada en el tramo desde la calle Daymán (actual Julio Herrera y Obes), hasta las torres de la Matriz. La edificación comienza a ser más compacta, pero las calles son de empedrado de cuña; en medio de la calzada, la cuneta, y los árboles se plantaban entre el empedrado y la vereda, circundados por cajones piramidales y protegidos por tutores de hierro que los rodeaban. La casa que hace esquina a la derecha, ocupada por un almacén, es la que hoy ocupa La Platense.

LA calle del 18 de Julio en la actualidad. Abigarrada, populosa, con toda su edificación elevada e intensa vida comercial, nada evoca de la quietud aldeana de la anterior referencia.

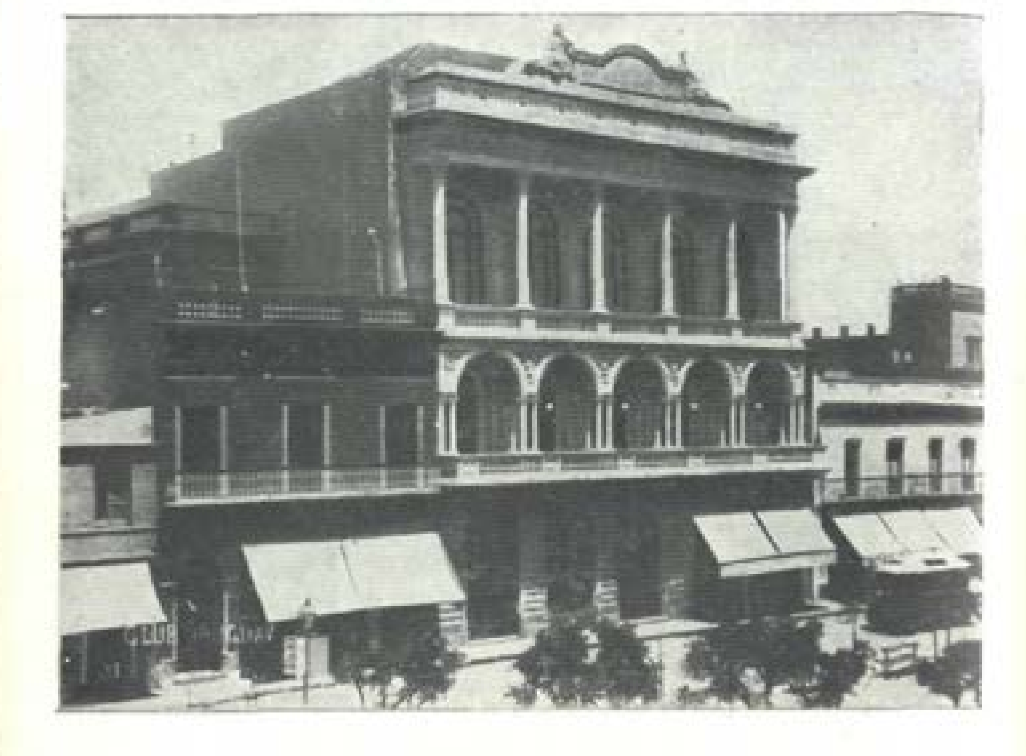




AVDA. 18 de Julio desde la calle Paraguay. La acera Sur muestra como edificaciones prominentes, el Palacio Salvo, el edificio que ahora ocupa el Cine Rex y el del London Paris. En la acera Norte se aprecia que aún no ha sido abierta la Avda. Agraciada. El tránsito, que se hacía por la izquierda, es escaso.

EN la esquina de 18 de Julio y Río Negro se ve ahora el edificio de La Madrileña y en la de Río Branco el de La Tribuna Popular. La edificación en ambas aceras es bastante más elevada, no obstante la cual el Palacio Salvo continúa destacando netamente su característica arquitectónica.





CLUB Uruguay. Ubicado en la Calle Sarandí, frente a la Plaza de la Constitución. Obra del Arq. Luis Beltroni. En el lugar de su emplazamiento, existía primitivamente un edificio de tres pisos, y en el tercero, que era de madera, estuvo instalada la antigua Fotografía Alemana. Era indudablemente el Club de mayor jerarquía con que contaba la sociedad montevideana en los albores del Siglo XX. De sobrio y elegante estilo se destaca fácilmente entre los que lo circundan. Faroles y un Tranvía de Caballos, nos dan la sensación de una época que, cercana todavía, parece ya tan lejos.

CLUB Uruguay de nuestros días. Flanqueado por edificios más a tono, continúa igualmente destacándose por la armonía y belleza de sus líneas que tanto lo ennoblecen. El Trolley-bus de esta era motorizada, es lo que sugiere una idea más cabal del tiempo transcurrido desde su fundación.



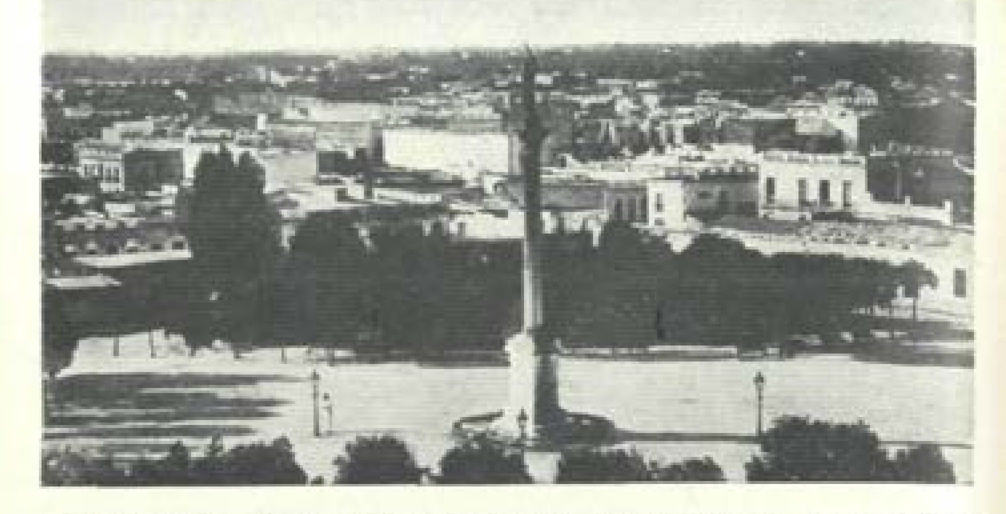


PLAZA Cagancha. (Año 1867). Esta reproducción la enfoca de frente hacia el Este. Empedrado de cuña y edificación chata, caracterizan la época.

La columna de la Paz que en ella se levanta es obra del escultor italiano José Livi, siendo inaugurada en 1867; hoy es corriente que se le denomine estatua de la Libertad.

PLAZA Cagancha en la actualidad. El tránsito circula por ambos lados de la Columna como se realizaba primitivamente. Como recordará el lector, la Plaza fue cerrada al tránsito de vehículos durante varios años, y sólo tenía cabida en ella, el trensito infantil tirado por carneros.





PLAZA Cagancha. A esta Plaza, en 1864, se le cambió su nombre por el de 25 de Mayo, pero por Decreto del siguiente año, se le restituyó su primitivo nombre.

PLAZA Cagancha. Con el mismo enfoque que la anterior, es decir, hacia el Norte, pueden apreciarse los edificios del Ateneo, del Museo Pedagógico y en la esquina de 18 de Julio, el que ocupa el Café Sorocabana.

VIVIENDAS RURALES

Proyectadas en la Sección Arquitectura del Banco, a cargo del Arqto. Beltrán Arbeleche:

AUTORES:

Carlos Devoto

Ricardo Brum

Luis A. Olascoaga

Luis Naguil

Arturo Reyes Pino

VIVIENDA TIPO A:

Living - comedor - cocina, 3 dormitorios, baño. Puede realizarse en varias etapas.

VIVIENDA TIPO B:

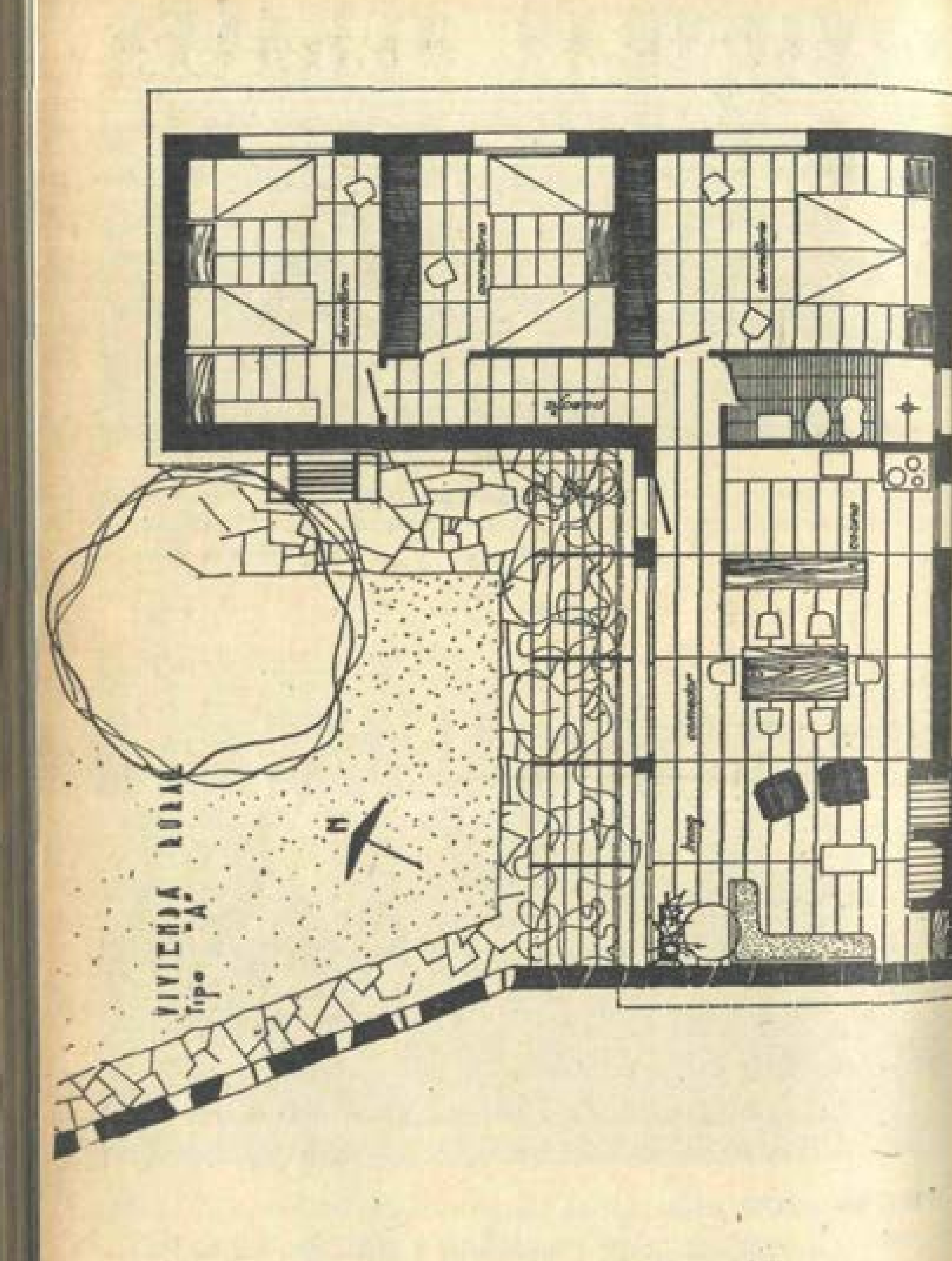
Living - comedor - cocina, 2 dormitorios, baño. Puede realizarse en varias etapas.

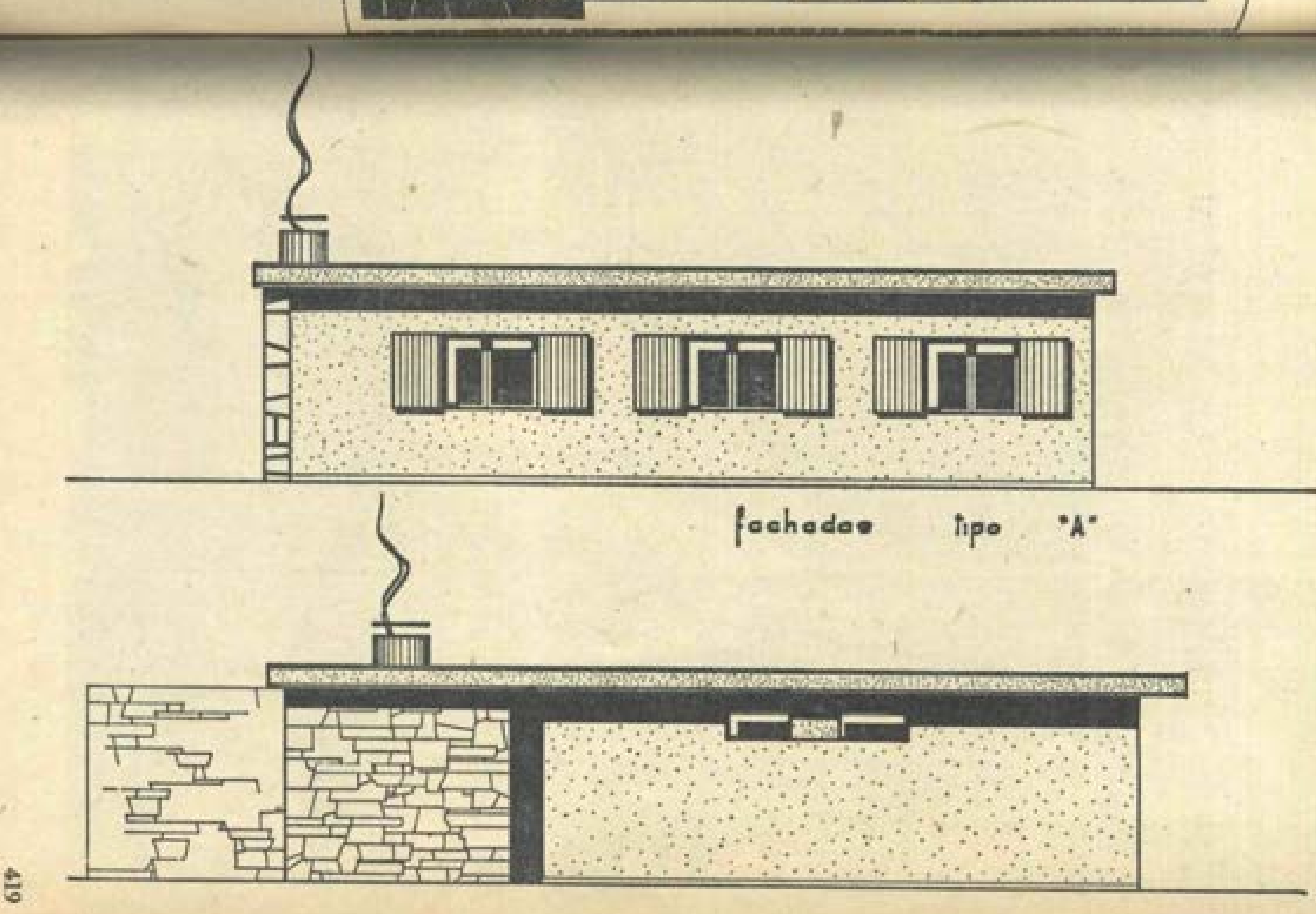
VIVIENDA TIPO C:

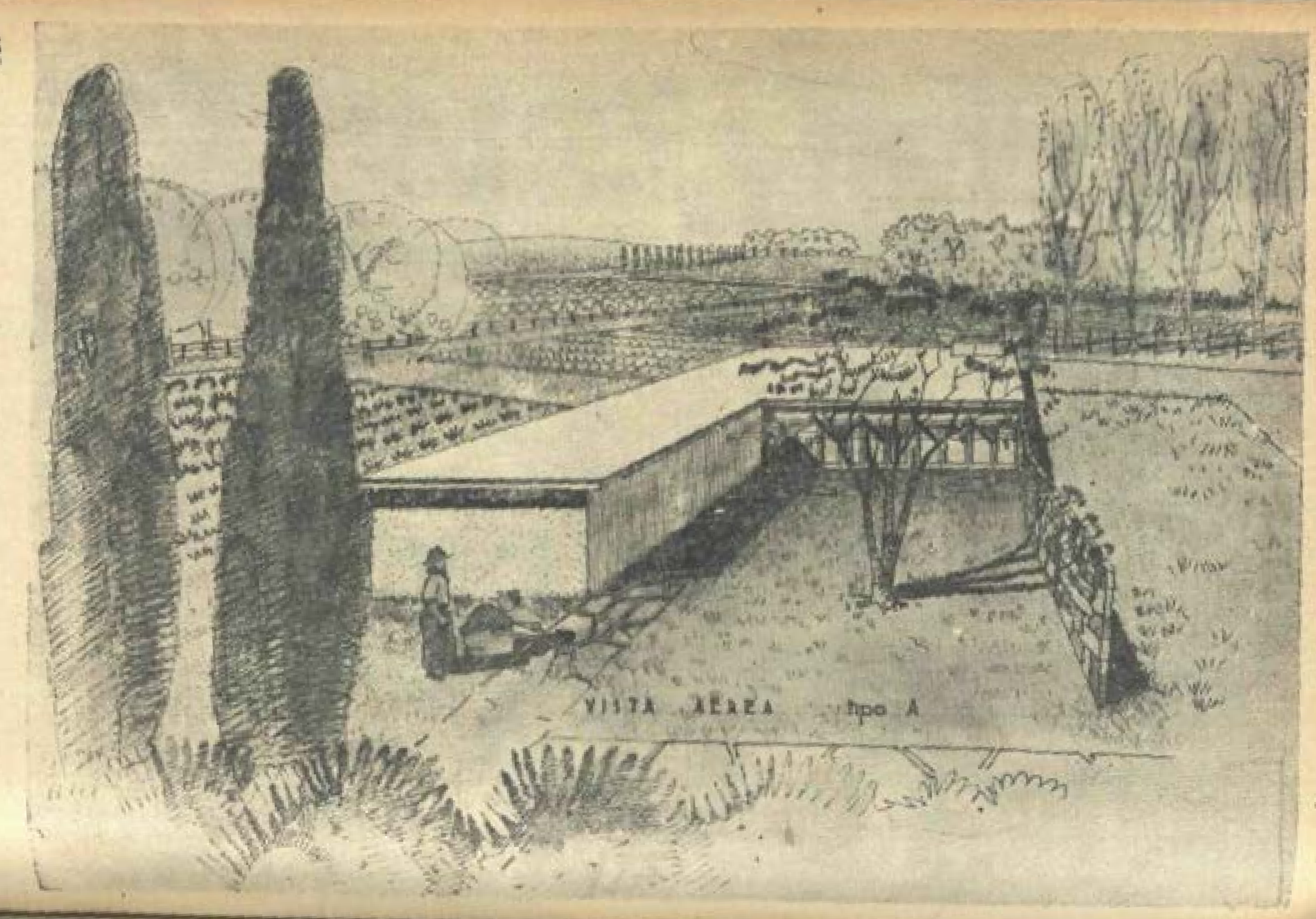
Living - comedor - cocina, 2 dormitorios, baño.

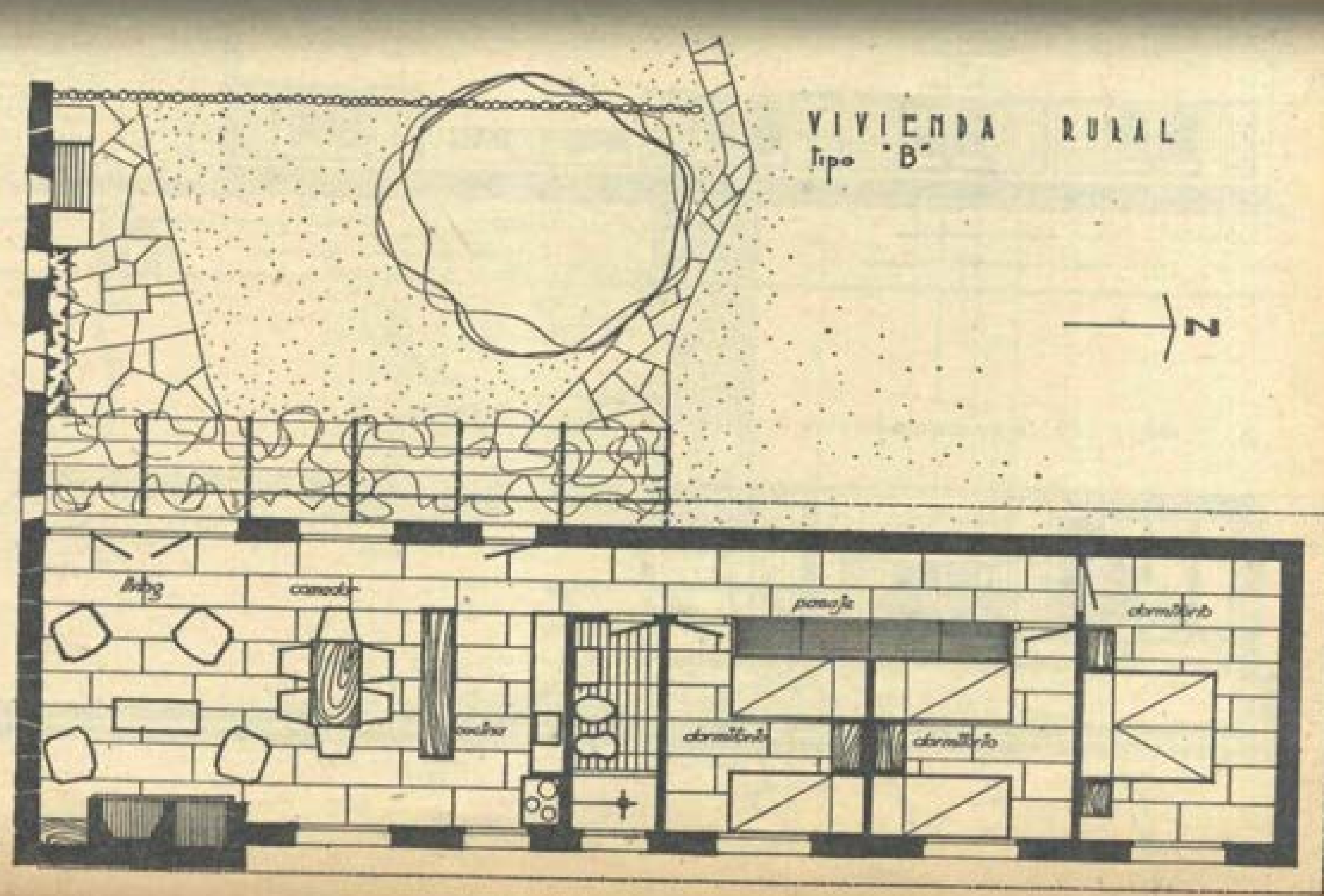
VIVIENDA TIPO D:

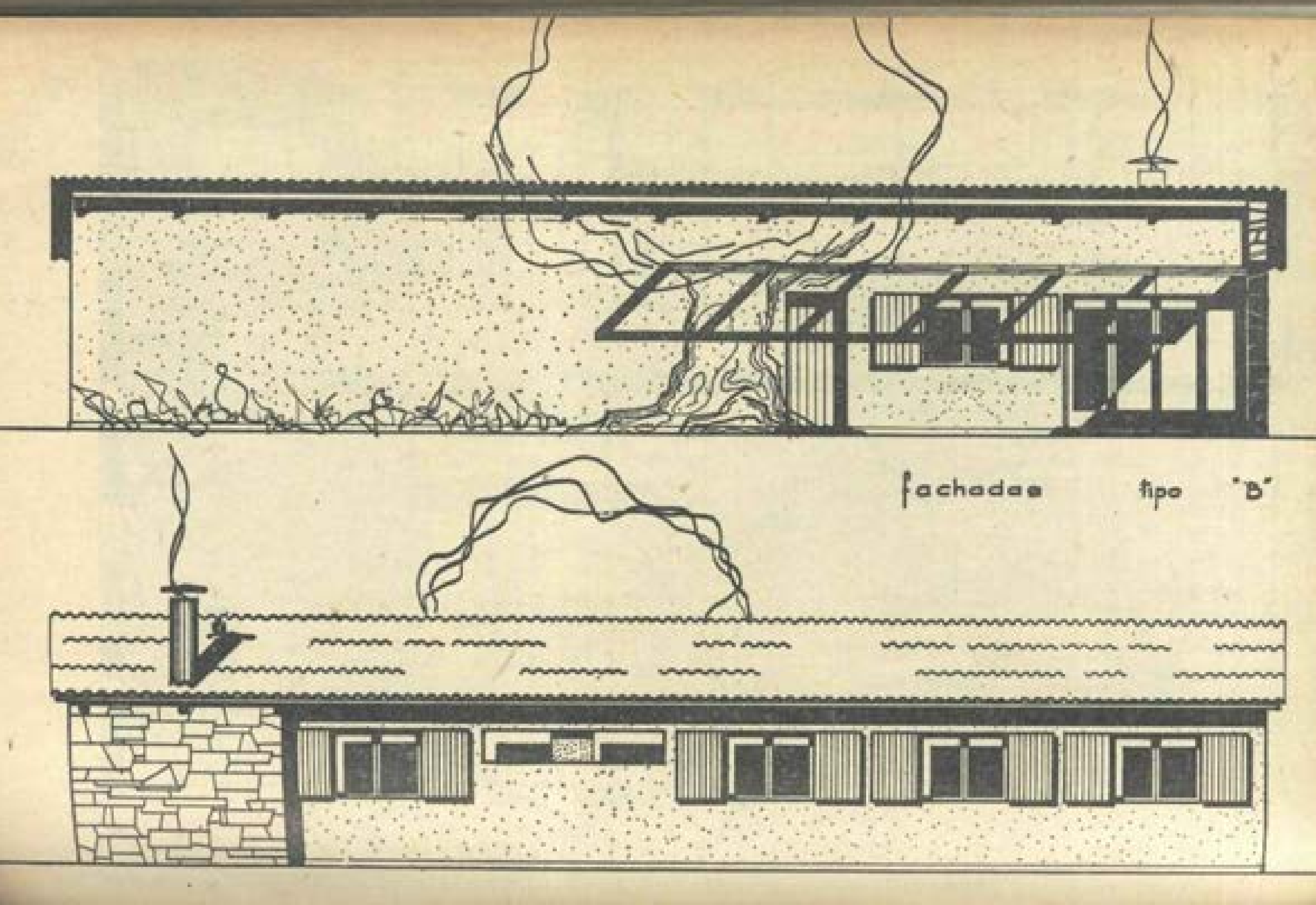
Estar - comedor - cocina, 2 dormitorios 4 camas c/u, duchas y servicios higiénicos.

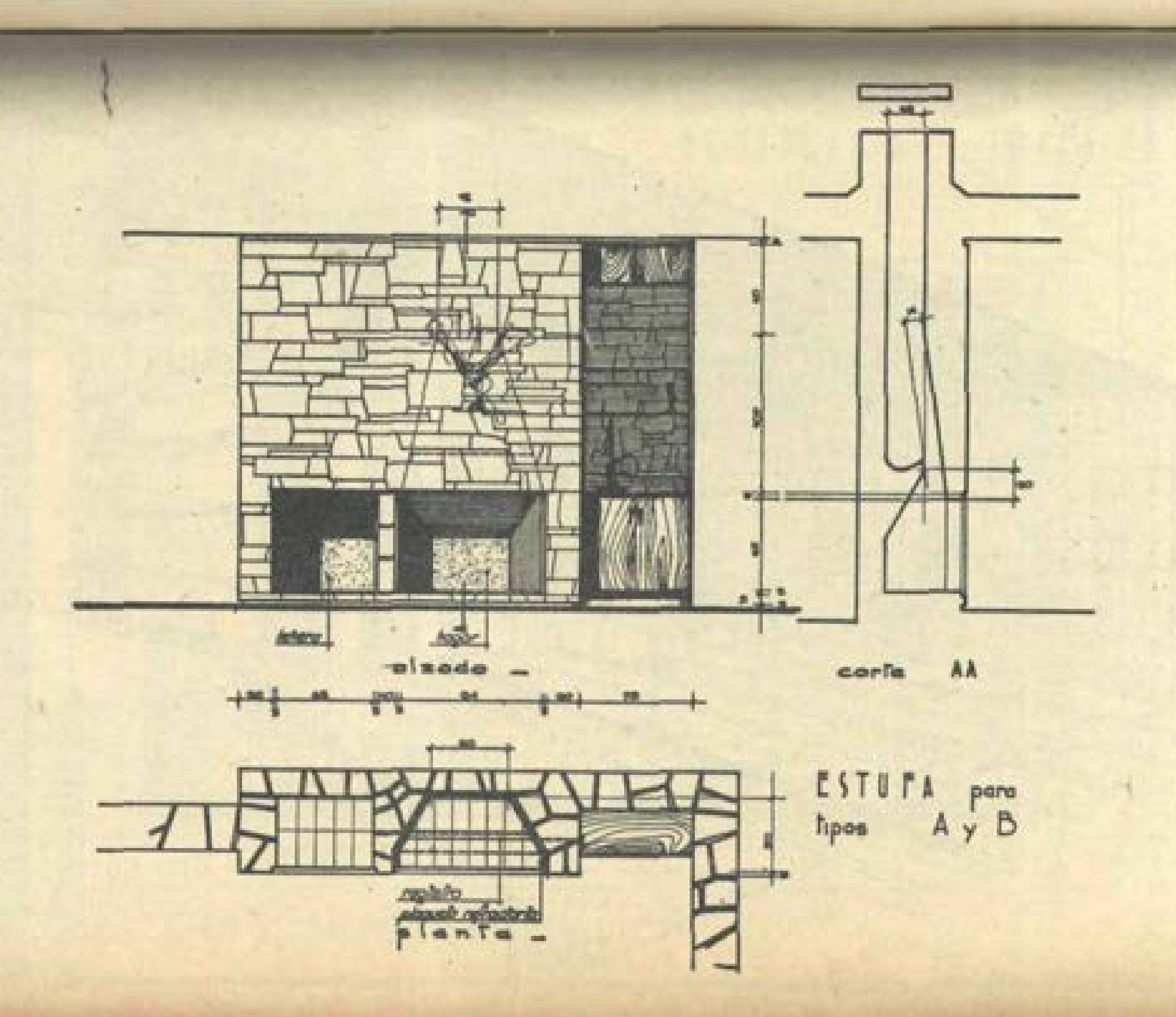

VIVIENDA RURAL
tipo "A"

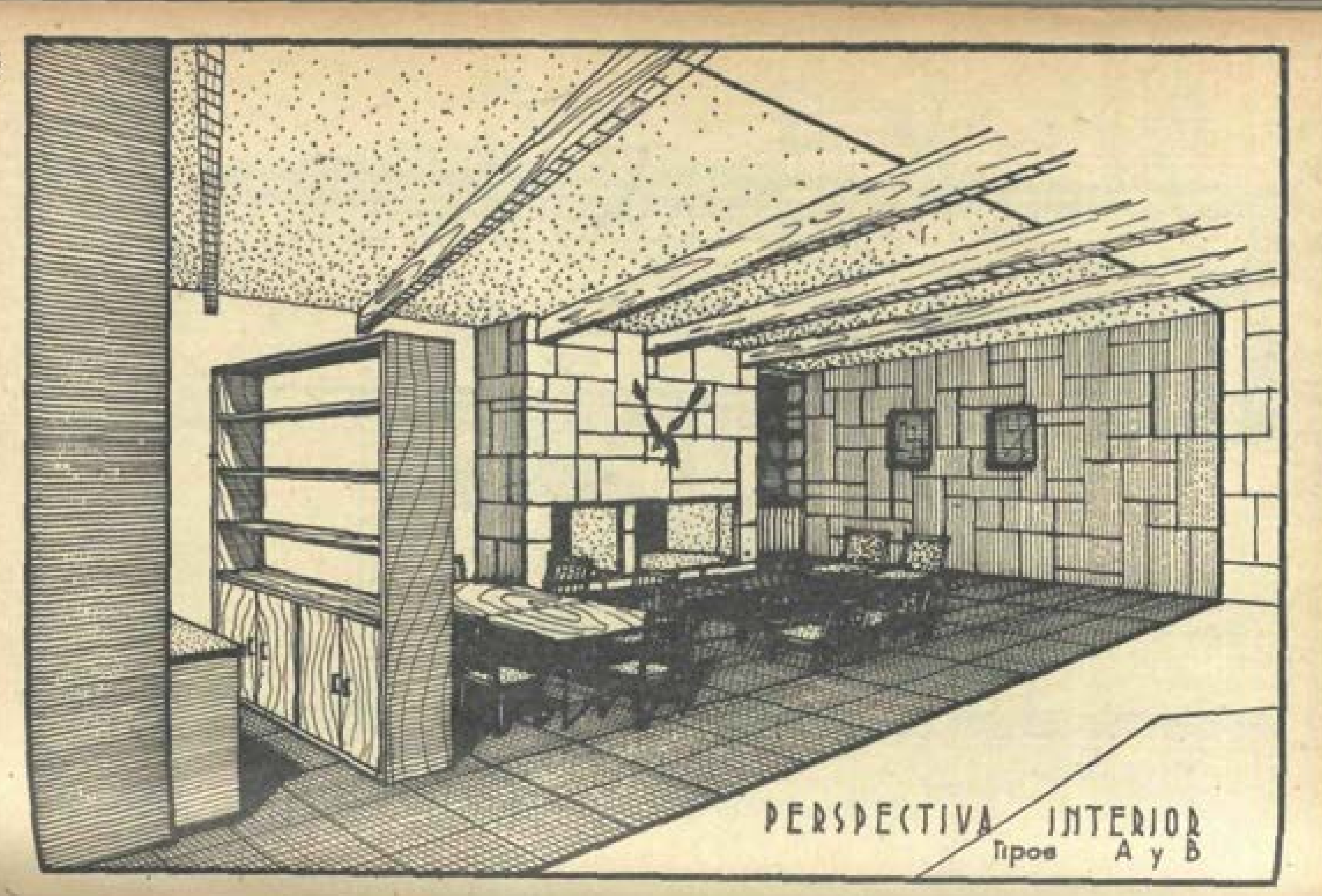

fachadas tipo "A"

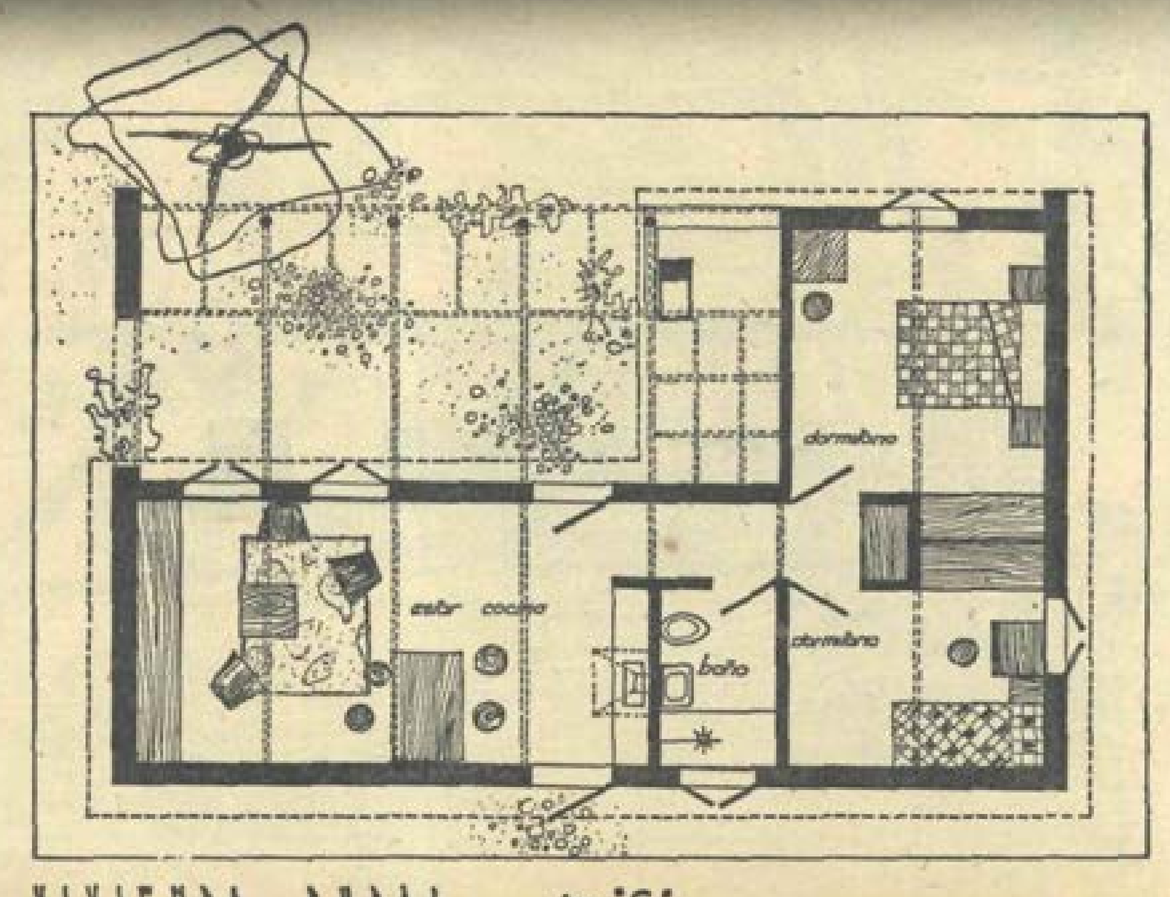

VISTA AÉREA tipo A


VIVIENDA RURAL
tipo "B"
N
living
comedor
cocina
pasaje
dormitorio
dormitorio
dormitorio

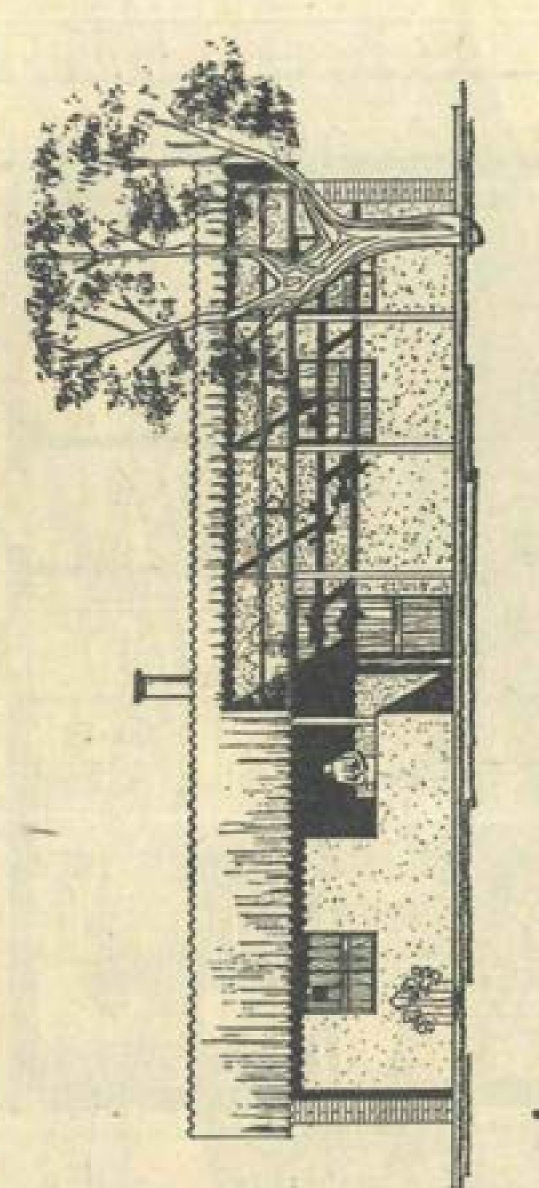

fachadas tipo "B"


alzado -
corte AA
planta -
ESTUFA para
tipos A y B

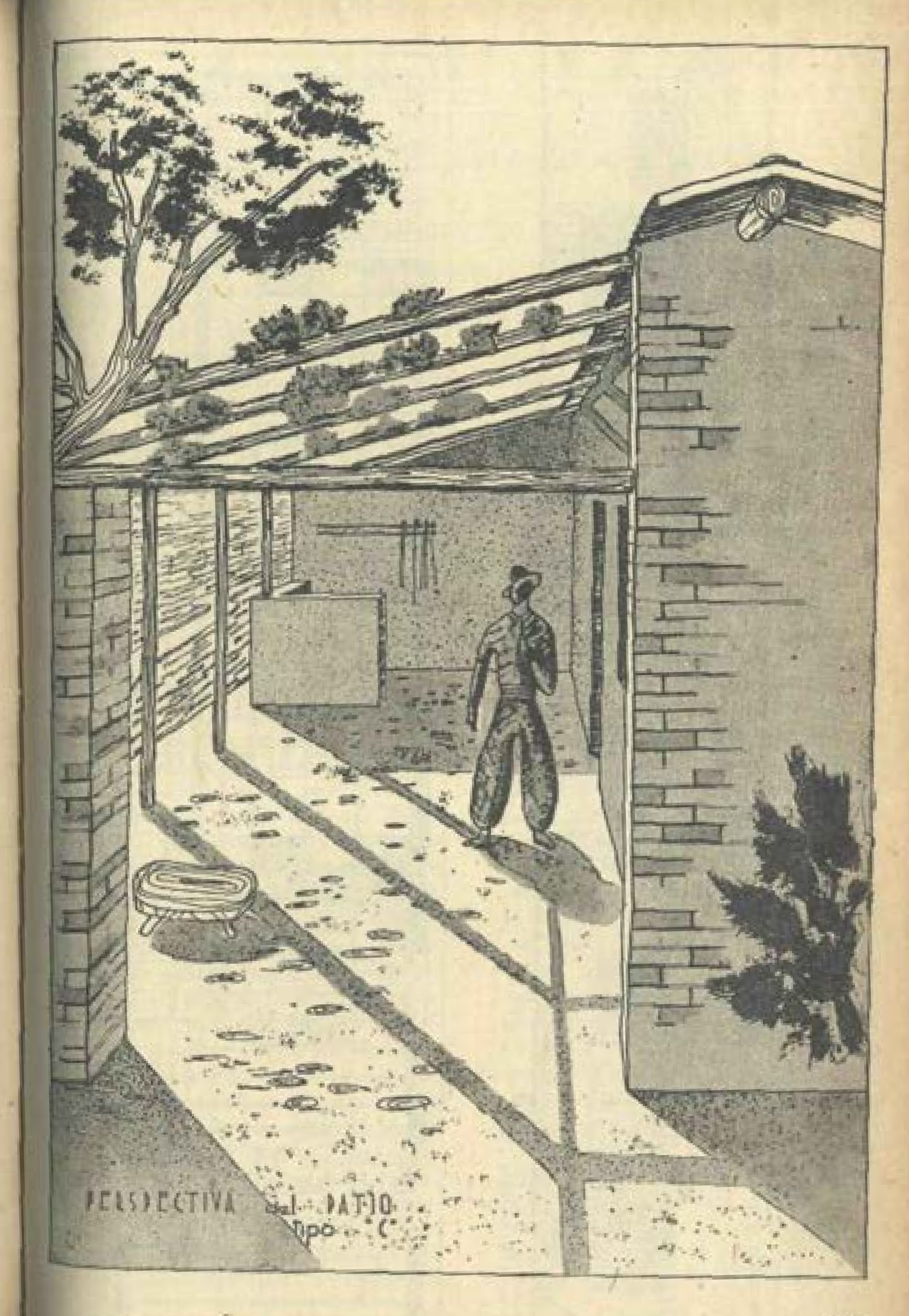

PERSPECTIVA INTERIOR
Tipos A y B

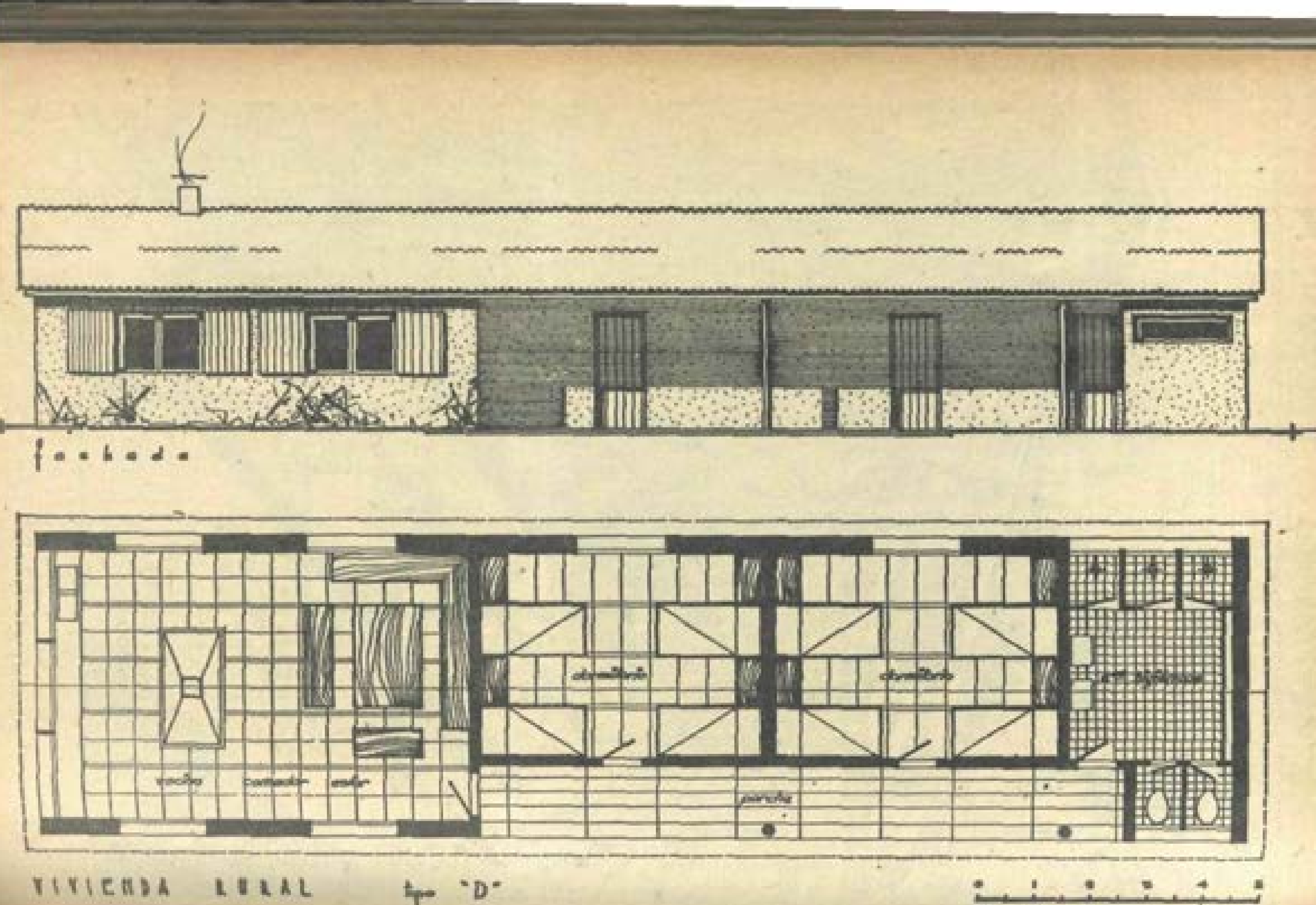


VIVIENDA RURAL tipo "C"



fachada tipo "C"


PERSPECTIVA del PATIO
tipo C



VIVIENDA RURAL tipo "D"

La CASA NUEVA

• Por FELISBERTO HERNANDEZ

A ESTERLINA VIGNART

DESDE hace un rato estoy haciendo signos taquigráficos frente a un amigo que está del otro lado de la mesa del café. Le he pedido disculpas diciéndole que debo tomar unos apuntes. El no lo juzgará mal. Siempre espera que yo haga algo que esté como fuera de la realidad. Lo que yo quiero, verdaderamente, es descansar los ojos, —escribiendo me los canso menos—, la cara y el alma. Si yo no estuviera escribiendo tendría que mostrarle a mi amigo, una sonrisa, un gesto y unas palabras que respondieran a ideas que él se ha hecho de mí y que a mí me conviene que las tenga. El piensa que aunque a mí me quede poco dinero encima, eso no me preocupa mucho, porque soy un artista que vive, como dice él, "en una montaña de la luna" y que únicamente desciende en algunos instantes, lleno de gracia y perdón para esta pequeña ciudad, en la que se hace tan difícil que yo pueda dar aunque sea un solo concierto de piano. Por eso, porque no cree en mi angustia terrestre, es que me cuenta, con una riqueza increíble de detalles, todos los fracasos que ha tenido para financiar ese concierto. Pero yo no sólo estoy en la tierra, pensando cómo podré pagar el hotel y el ómnibus que me saque de aquí. sino que estoy en el suelo; y como me cuesta mucho levantarme y llegar a los altos lugares en que me han puesto las ilusiones que él se hace de mí, prefiero meter los ojos y la cara en este papel y despistar a mi amigo con esta fuga de signos. Dicen que hay que tratar de reaccionar. Ya estoy aburrido de eso, pero pienso que si me dejo caer hasta el fondo de mi tristeza, es posible que tenga una mejor reacción después. Ahora quiero entregarme a prever lo peor. Tal vez tenga que lavar platos o trabajar de peón y destrozarme las manos. Sé escribir un poco a máquina pero, si al verme caído me desvalorizan del todo van a pensar que toco tan mal el piano como escribo a máquina. Dirán que si aquellas personas que antes me admiraban como pianista hubieran visto estas pruebas a máquina, mirando las hojas escritas, habrían descubierto que ellos no entendían nada de piano y que, a lo mejor, yo era tan mal pianista como dactilógrafo; ya en mala predisposición no escucharían la razón de que el piano lo estudié desde niño y que hace muy poco tiempo que escribo a máquina. Tampoco podría desafiar cualquier velocidad con la taquigrafía, ni se me ocurre quien la pueda necesitar en esta ciudad lenta, de la que tengo que salir a cualquier precio pero en la que tanto me gustaría quedarme.

Tuve que dejar de escribir un rato porque los ojos se me escaparon para la calle donde hay una arenilla verdosa que brilla al sol del verano; también se me iban a la sombra de los naranjos nacidos al borde de las

veredas. Pero de pronto tuve que traerlos a la cara de mi amigo, porque, al verme sin escribir me empezó a contar de nuevo lo del concierto. Me hace mal, pensar que haya personas tan generosas como este hombre, que ha trabajado tanto por mí, y que yo esté tan lejos de ser así. El mismo debe haber provocado la desaparición de los últimos pesos que quedaban en la Intendencia destinados a actos culturales; me decía que la semana pasada una muchacha había dado un concierto de canto y que el público sufrió mucho por lo desagradable y malo que fue, pero que la cantante venía acompañada por su madre y hubo que salvarlas. A raíz de eso el Intendente había dicho que por este año no habría más conciertos con dinero de la Intendencia.

Los ojos se me habían trepado a las tejas de los viejos techos inclinados que tenían algunas de las casas. Para disimular lo del Intendente y hacer cambiar de conversación a mi amigo, le pregunté de qué tiempo serían esas casas. No me supo decir, pero en seguida empezó a repetir la historia del traslado del Inspector de Escuelas, causa por la cual la Inspección no podía pagar un concierto para los niños. Yo, con la misma tristeza y mientras esperaba algún cambio misterioso en mi situación, pensaba que de aquellas casas viejas habrían salido los que construyeron las otras, más nuevas, que no mostraban los techos, que parecían como hijas de las más viejas, pero que ya tenían simpatía de tiempos largos, y, sobre todo, si las comparaba con una nueva y antipática que yo trataba de hacer culpable de que me fuera mal, porque allí viviría gente moderna, de esa que le interesa la cultura en una forma tan falsa. Esa casa nueva había arrancado los naranjos de su vereda para lucir mejor unos grandes bloques desproporcionados que se había echado encima de la fachada. Además despedía una estridente luz blanca que primero llamaba los ojos y en seguida los despedía con violencia. Ni siquiera permitía ver las casas vecinas. (Hacía algunos veranos yo había tenido relación con una de aquellas casas).

Mi amigo se encontró de pronto, con que yo me había ido de allí, —a la luna según él—, y le había dejado mi cara, sin duda inexpresiva como el traje que dejamos colgado en una silla mientras dormimos. Cuando me "vió" llegar de nuevo, volvió a tomar el tema del concierto y ya no lo pude abandonar hasta que se produjo un instante de molestia, que él salvó con gran dignidad y se levantó de la silla pidiéndome disculpas y una nueva oportunidad para arreglar mi situación. La cosa empezó con que una Comisión Pro Fomento Escolar tenía mucho dinero y podría haber ofrecido un concierto para los niños, pero había empleado todo el dinero ofreciéndoles un servicio de dentista. Después había seguido el fracaso de los clubes: uno se había gastado todo en una fiesta y el otro no tenía ni para una fiesta. Entonces me dijo que, desde hacía tiempo, socios de los dos clubes habían formado un grupo de contribuyentes para actos extraordinarios, pero que aún "esos" estaban "quemados" por los abusos. Y por último vino lo más sabido: que no se podría hacer un concierto vendiendo entradas porque no había ni tiempo, ni quien quisiera comprometerse para la venta y que, en el mejor de los casos, no cubrirían los gastos.

No se bien por qué, cuando em-

pezó a hablar de los contribuyentes ya quemados por los abusos, se encendió en el fondo de mi angustia cierta reacción incontenible. Entonces empecé a decir cosas que mi amigo interrumpía:

—Por favor, en el tiempo que nos queda para conversar, hablemos de algo más grato... (Tal vez yo tuviera que ir a la Comisaría por no pagar).

—Aquí son unos...

—Asimismo me iré con el orgullo de tener un amigo...

—Un momento, déjeme...

—Yo vendré nada más que a veranear...

Fue aquí, que ya levantado de la silla, mirando para la calle y apoyando en la mesa unas manos muy viejas con unas uñas muy largas de bordes muy negros, me pidió las disculpas y una última oportunidad.

—Ud. no tiene por qué hacer este sacrificio. Eso me humilla más, mi querido amigo, alcancé a gritarle, casi.

Me quedé solo y con una mortificación increíble. Yo no quería deber aquella actitud tan digna con que parecía echar mano a las últimas reservas de su persona. Me alarmaba pensando en los medios a que él acudiría. Y, entonces, entregarme a una nueva esperanza de que él me salvara, me parecía canallesco. No quería que él perdiera la ilusión que yo le merecía. Por amor propio no quería que supiera el miedo que yo tenía de esa situación, aunque él descubriera que yo escondía el miedo. Yo sabía que él valoraría el hecho de "no mostrar el fleco de los calzoncillos", como había dicho él una vez hablando de otro. Pero, si por una parte a mí me convenía estar en un concepto que lo alentara a salvar la situación, ya que no había más remedio y ya que él tan generosamente se había ofrecido a resolverla, por otra parte parecía que yo lo utilizaba hasta un grado donde era vergonzoso emplear a otra persona en provecho propio. De muy poco me servía jurarme que le mandaría después un buen regalo. Además me mortificaba la desilusión de que mi piano no inspirara más deseos oírlo, al extremo de permitir que este pobre amigo tuviera que sacrificarse tanto.

Por fin me encontré mirando con odio la casa nueva. Cuando estuve más tranquilo y casi resignado de entregarme a ser un poco canalla y perder un poco la vergüenza, pensé que no debía permitir a los ojos, como no se le debe permitir a los inocentes que conozcan y guarden odio. Además descubrí, que tampoco debía manchar de odio a otros inocentes, a los recuerdos, a aquellos recuerdos que guardaba de una de aquellas casas.

Hacía algunos años me había despertado en el cuarto oscuro de un hotel de campaña y había descubierto que nuestros pensamientos se producen en un ámbito de nuestra intimidad que tiene calidad de silencio. Aún en el barullo más estridente de una gran ciudad, pensamos en silencio a dónde vamos, qué tenemos que hacer o en aquello que conviene a nuestros deseos. Pero todavía es más profundo el silencio en que se forman nuestros sentimientos. Sentimos el amor en silencio antes de que lleguen los pensamientos, después las palabras y después los actos, cada vez más hacia afuera, hacia el ruido. Hay pensamientos que se esconden en el silencio, que no llegan a ser palabras, aunque también realicen actos escondidos. Pero hay sentimientos que en el silencio se esconden detrás de pensamientos engañosos. En el silencio en

que se forman los sentimientos y los pensamientos, se forma el estilo de la vida y de la obra de un ser humano.

Desde aquella noche en aquel cuarto oscuro del hotel de campaña, he encontrado complacencia en descubrir los sentimientos y los pensamientos más distintos y contradictorios que existen, no sólo en distintas personas, sino en un mismo ser humano. Tal vez a esto se deba que este amigo que me defiende, haya *sentido mi comprensión en una época* en que toda esta ciudad lo criticó. También se debe a eso la historia que me falta relatar de una de aquellas casas.

A las pocas horas de llegar por primera vez a esta ciudad, conocí a este amigo. En seguida él organizó un acto para un poeta, a quien yo acompañaba en esas giras, y para *mí. (Hacíamos números de poesía* y de música en el mismo espectáculo). A los pocos días a nuestro amigo se le murió la madre. Lo trajimos del cementerio a la casa hecho un trapo. Lloraba de a ratitos como esas lluvias intermitentes. Cuando se fue el poeta, a quien todos admirábamos y queríamos tanto, lloró seguido un rato largo y después se durmió profundamente. Entonces se fueron todas las otras personas. Sólo quedamos una india vieja que dormía en otra pieza y yo, sentado en un sillón muy cómodo donde también me dormí. Esto ocurría al caer la tarde y él se despertó como a las 10 de la noche. Entonces me pidió como favor muy especial que le fuera a buscar a una persona que estaba en el café de la esquina. Cuando se la traje y sin permitir que los dejara solos, mi amigo le dijo: "Mañana sin falta jugale treinta pesos a tal número". Yo acompañé al que llevaba la jugada hasta la puerta y éste me dijo: "Está loco. Ese número es el que había en la cruz de la madre, en el cementerio". Después lo dijo a todo el mundo.

Las consecuencias, para mi amigo fueron terribles. No sólo porque el número no salió y perdió los treinta pesos, que en aquella época eran mucho, sino porque lo acusaron de profanación, de usufructuar con la muerte de la madre; se hablaba de "treinta dineros" y se deducía que no había querido nada a la madre.

Aquí intervenía yo para indicar cómo era posible que pudieran vivir juntos en una misma persona, virtudes y defectos. Yo tenía para esto muchos ejemplos porque este era "mi juego". Así como mi amigo estaba siempre atento a la aparición de cualquier número, yo estaba atento a la aparición de sentimientos, pensamientos, actos o cualquier cosa de la *realidad*, que sorprendiera las ideas que sobre ella tenemos hechas. Ya un poco aburrido de observar todo eso en mí mismo, también quería comprender qué cosas se producían en el silencio íntimo de los demás, si es que después lo demostraban, —queriendo o sin querer—, y qué ocurría en el libre juego de las circunstancias. Ya había encontrado, precisamente, algo que me interesaba en el hecho de que mi amigo quisiera a la madre y tuviera pasión por el juego y de que a la gente le fracasara la idea de que si era jugador no podría querer a la madre. Pero todavía en esta ciudad, me esperaban otras sorpresas que encontraría en mí mismo y en los demás.

El acto que hicimos el poeta y yo tuvo éxito. El hablaba sobre Granada, por ejemplo —ese era uno de los números—, recordando la orgía del agua que los árabes habían hecho

en La Alhambra para desquitarse de la que les faltaba en el desierto; hablaba de la luna como un alfanje bruñido, y antes de terminar sus palabras *se dirigía a mí*, y yo empezaba a tocar Granada, la serenata de Albéniz. *Aunque* lós dos *números* eran de interés y se referían a una misma ciudad, el misterio, la materia y el "silencio" de donde habían nacido eran diferentes, como lo son, la literatura y la obra de cine a pesar de tener el mismo argumento y las mismas relaciones lógicas. Pero la gente que concurría a este acto nuestro, se complacía con la idea, con la coordinación exterior de la poesía y la música, y esas personas pensarían algo así como que *acumulaban una mayor cantidad* de conocimientos sobre Granada. Como en aquellos momentos no hablaban ni aplaudían, — ya que nosotros hacíamos los dos números sin interrupción —, a mí me encantaba verlos entregados a su "silencio"; y como además, al pasar de la literatura a la música se daban vuelta, parecían dormidos que cambiaran de posición.

La actitud de ellos, hasta cuando nos venían a felicitar, era tan conmovedora que nos hacían pensar que *nuestra* actuación no había sido tan buena como esa actitud, y que en *realidad* los *engañábamos*.

Entre lós que se quedaron últimos, había un señor con su hija, que nos invitó a visitarlos al día siguiente. Ese señor se parecía mucho a Einstein. Además usaba melena casi blanca, hirsuta y colocada en la cabeza como la quincha de los ranchos. La corbata era de moña caída como las orejas de los perros. No hablaba casi nada, llevaba los libros en casas importantes y tenía no se qué puesto en la Intendencia; pero según él y la *hija*, era poeta. Ella hablaba de sus éxitos como recitadora y decía cursilerías con emoción falsa. A mí me convenía que hablara continuamente para disimular el hecho de que no podía sacarle los ojos de encima. Yo trataba de separarla de sus palabras como quien *separa una golosina* de *infinitos cartones*, papeles, hilos, flecos y otras incomodidades.

Al día siguiente fuimos a visitarlos a una de aquellas casas de techo de tejas que yo veía ahorá. Entramos a un zaguán lleno de plantas y a una salita llena de chucherías que aparecían más frágiles y confusas en las últimas cortinas de sol empolvado. Yo tenía miedo de pisar un gato negro que había debajo de mi silla o de tropezar, en cualquier ademán, con una de *las* mesitas de patas débiles que tenía otro gato. Este era blanco, de tiza *y si se caía arrastraría* con él otras chucherías. Sin embargo la recitadora hacía toda clase de movimientos con una seguridad envidiable y hasta se permitía entornar los ojos. Yo le decía a mi compañero poeta, que la actitud de ella cuando ponía así los ojos, era entre el infinito y el estornudo. Pero era divina y yo me encontraba con todos mis sentimientos trabados. Ella recitaba poemas del padre, quien bajaba la cabeza cuando elogiábamos sus bellos sonetos. Yo elevaba la mía hasta la hija y ella me *miraba* con los *ojos* cada vez más entornados.

Ahora, después de unos años me encontré yo con mis ojos entornados, no sólo por los recuerdos, sino por la angustia de no poder pagar el hotel y el ómnibus. Pero todavía existen ángeles inesperados que sacuden las alas. Llegó mi amigo sacudiendo los brazos y reprochándome por qué yo no le había dicho que el *Intendente* era tan *amigo* mío, que sacaría dinero de otro ru-

bro y que esa noche yo debía encontrarlos allí, en ese mismo café.

A la noche encontré solo a mi amigo. Pero él me dijo: "No, dice que vayamos a la casa". Y después de unos pocos pasos, levantaba el índice, —que bien podía ser para señalar mis errores que él no conocía—, oprimió el timbre de la casa nueva. Entramos a un patio desolado con una mesa de comedor vieja. Aún tenía encima un mantel arrugado lleno de migas y una cafetera descascarada. Después nos hicieron pasar a una sala con mesas débiles y el gato de tiza. Por fin apareció el poeta y cuando le pregunté si le iba bien, él me contestó: "Esta mañana, cuando mi hija me hizo la corbata, —la de moñas caídas como las orejas de los perros—, me dijo: "Padre, usted es un gran poeta, tiene una alta posición social y una casa nueva".

POBLACION APROXIMADA DE ALGUNAS GRANDES CIUDADES DEL MUNDO.

NUEVA YORK (EE. UU.)	8.629.750
LONDRES (Inglaterra)	8.346.137
TOKIO (Japón)	7.901.400
MEXICO (México)	4.460.413
MOSCU (Rusia)	4.137.018
BUENOS AIRES (Argentina)	3.673.600
CHICAGO (EE. UU.)	3.620.962
SHANGHAI (China)	3.345.897
BERLIN (Alemania)	3.199.938
LENINGRADO (Rusia)	3.191.304
SAN PABLO (Brasil)	3.069.626
PARIS (Francia)	2.920.746
RIO DE JANEIRO (Brasil)	2.895.177
CALCUTA (India)	2.548.670
EL CAIRO (Egipto)	2.100.500
MADRID (España)	1.894.560
HONG-KONG (China)	1.800.000
VIENA (Austria)	1.760.700
SANTIAGO (Chile)	1.700.000
ROMA (Italia)	1.638.220
HAMBURGO (Alemania)	1.604.600
BARCELONA (España)	1.401.680
BUDAPEST (Hungría)	1.164.900
BOGOTA (Colombia)	1.124.660
BIRMINGHAM (Inglaterra)	1.112.340
BUCAREST (Rumania)	1.041.800
ESTAMBUL (Turquía)	1.000.000
MONTEVIDEO (Uruguay)	930.100
WASHINGTON (EE. UU.)	802.170
LISBOA (Portugal)	794.200
ESTOCOLMO (Suecia)	733.600
TURIN (Italia)	722.590

FAMILIA IRIARTE

• Por MARIO BENEDETTI

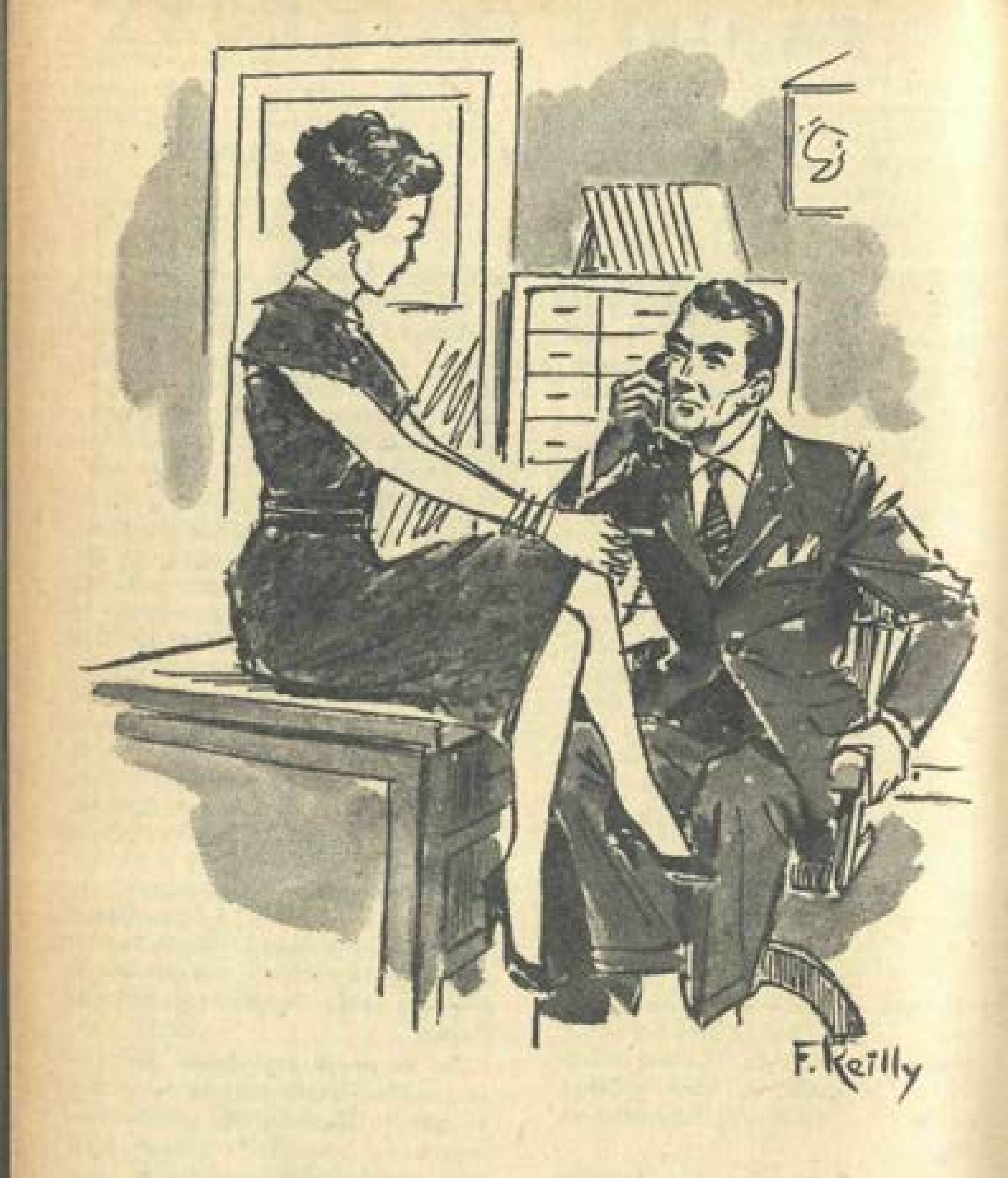
HABIA cinco familias que llamaban al Jefe. En la guardia de la mañana yo estaba siempre a cargo del teléfono y conocía de memoria las cinco voces. Todos estábamos enterados de que cada familia era un programa y a veces cotejábamos nuestras sospechas.

Para mí, por ejemplo, la familia Calvo era gordita, arremetedora, con la pintura siempre más ancha que el labio; la familia Ruiz, una pituca sin calidad, de mechón sobre el ojo; la familia Durán, una flaca intelectual, del tipo fatigado y sin prejuicios; la familia Salgado, una hembra de labio grueso, de ésas que convencen a puro sexo. Pero la única que tenía voz de mujer ideal era la familia Iriarte. Ni gorda ni flaca, con las curvas suficientes para bendecir el don del tacto que nos da natura; ni demasiado terca ni demasiado dócil, una verdadera mujer, eso es: un carácter. Así la imaginaba. Conocía su risa franca y contagiosa y desde allí inventaba su gesto. Conocía sus silencios y sobre ellos creaba sus ojos. Negros, melancólicos. Conocía su tono amable, acogedor, y desde allí inventaba su ternura.

Con respecto a las otras familias había discrepancias. Para Elizalde, por ejemplo, la Salgado era una petisa sin pretensiones; para Rossi, la Calvo era una pasa de uva; la Ruiz, una veterana más para Correa. Pero en cuanto a la familia Iriarte todos coincidíamos en que era divina, más aún, todos habíamos construído casi la misma imagen a partir de su voz. Estábamos seguros de que si un día llegaba a abrir la puerta de la oficina y simplemente sonreía, aunque no pronunciase palabra, igual la íbamos a reconocer a coro, porque todos habíamos creado la misma sonrisa inconfundible.

El Jefe, que era un tipo relativamente indiscreto en cuanto se refiriese a los asuntos confidenciales que rozaban la oficina, pasaba a ser una tumba de discreción y de reserva en lo que concernía a las cinco familias. En esa zona, nuestros diálogos con él eran de un laconismo desalentador. Nos limitábamos a atender la llamada, a apretar el botón para que la chicharra sonase en su despacho, y a comunicarle, por ejemplo: "Familia Salgado". El decía sencillamente: "Pásemela" o "Dígale que no estoy" o "Que llame dentro de una hora". Nunca un comentario, ni siquiera una broma. Y eso que sabía que éramos de confianza.

Yo no podía explicarme por qué la familia Iriarte era, de las cinco, la que lo llamaba con menos frecuencia, a veces cada quince días. Claro que en esas ocasiones *la lucecita* roja que indicaba "ocupado" no se apagaba por lo menos durante un cuarto de hora. Cuánto hubiera representado para mí escuchar durante quince minutos seguidos aquella vocecita tan tierna, tan graciosa, tan segura.



Una vez me animé a decir algo, no recuerdo qué, y ella me contestó algo, no recuerdo qué. ¡Qué día! Desde entonces acaricié la esperanza de hablar un poquito con ella, más aún, de que ella también reconociese mi voz tal como yo reconocía la suya. Una mañana tuve la ocurrencia de decir: "¿Podría esperar un instante hasta que consiga comunicación?" y ella me contestó: "Cómo no, siempre que usted me haga amable la espera". Reconozco que ese día estaba medio tarado, porque sólo pude hablarle del tiempo, del trabajo y de un proyectado cambio

de horario. Pero en otra ocasión me hice de valor y conversamos sobre temas generales aunque sin significados particulares. Desde entonces ella reconocía mi voz y me saludaba con un "¿Qué tal, secretario?", que me aflojaba por completo.

Unos meses después de esta variante me fui de vacaciones al Este. Desde hacía varios años, mis vacaciones en el Este habían constituído mi esperanza más firme desde un punto de vista sentimental. Siempre pensé que en una de esas licencias iba a encontrar a la muchacha en quien personificar mis sueños privados y a quien destinar mi ternura latente. Porque yo soy definidamente un sentimental. A veces me lo reprocho, me digo que hoy en día vale más ser égoísta y calculador, pero de nada sirve. Voy al cine, me trago una de esas cursilerías mejicanas con hijos naturales y pobres viejecitos, comprendo sin lugar a dudas que es idiota, y sin embargo no puedo evitar que se me haga un nudo en la garganta.

Ahora que en eso de encontrar la mujer en el Este, yo me he investigado mucho y he hallado otros motivos no tan sentimentales. La verdad es que en un balneario uno sólo ve mujercitas limpias, frescas, descansadas, dispuestas a reírse, a festejarlo todo. Claro que también en Montevideo hay mujeres limpias; pero las pobres siempre están cansadas. Los zapatos estrechos, las escaleras, los autobuses, las dejan amargadas y sudorosas. En la ciudad uno ignora prácticamente cómo es la alegría de una mujer. Y eso, aunque no lo parezca, es importante. Personalmente, me considero capaz de soportar cualquier tipo de pesimismo femenino, diría que me siento con fuerzas como para dominar toda especie de llanto, de gritos o de histeria. Pero me reconozco mucho más exigente en cuanto a la alegría. Hay risas de mujer que, francamente, nunca pude aguantar. Por eso, en un Balneario, donde todas ríen desde que se levantan para el primer baño hasta que salen marcadas del Casino, uno sabe quién es quién y qué risa es asqueante y cuál maravillosa.

Fue precisamente en el Balneario, donde volví a oír su Voz. Yo bailaba entre las mesitas de una terraza, a la luz de una luna que a nadie le importaba. Mi mano derecha se había afirmado sobre una espalda parcialmente despellejada que aún no había perdido el calor de la tarde. La dueña de la espalda se reía y era una buena risa, no había que descartarla. Siempre que podía, yo le miraba unos pelitos rubios, casi transparentes, que tenía en las inmediaciones de la oreja, y, en realidad, me sentía bastante conmovido. Mi compañera hablaba poco, pero siempre que hablaba decía algo lo bastante soso como para que yo apreciara sus silencios.

Fue precisamente en el agradable transcurso de uno de éstos que oí la frase, tan nítida como si la hubieran recortado especialmente para mí: "¿Y usted qué refresco prefiere?". No tiene importancia ni ahora ni después, pero yo la recuerdo palabra por palabra. Se había formado uno de esos lentos y arrastrados nudos que provoca el tango. La frase había sonado muy cerca, pero esa vez no pude relacionarla con ninguna de las caderas que me habían rozado.

Dos noches después, en el Casino, perdía noventa pesos y me vino la loca de jugar cincuenta en una última bola. Si perdía, paciencia; tendría que volver en seguida a Montevideo. Pero salió el 32 y me sentí infinitamente reconfortado y optimista cuando repasé las ocho fichas

naranjas de aro que le había dedicado. Entonces alguien dijo prácticamente en mi oído, casi como un teléfono: "Así se juega; hay que arriesgarse".

Me dí vuelta, tranquilo, seguro de lo que iba a hallar, y la familia Iriarte que estaba junto a mí era tan deliciosa como la que yo y los otros habíamos inventado a partir de su voz. A continuación fue relativamente sencillo tomar un hilo de su propia frase, construir una teoría del riesgo, y convencerla de que se arriesgara conmigo, a conversar primero, a bailar después, a encontrarnos en la playa al día siguiente.

Desde entonces anduvimos juntos. Me dijo que se llamaba Doris. Doris Freire. Era rigurosamente cierto (no sé con qué motivo me mostró su carnet) y, además, muy explicable: yo siempre había pensado que las "familias" eran sólo nombres de teléfono. Desde el primer día me hice esta composición de lugar: era evidente que ella tenía relaciones con el Jefe, era no menos evidente que eso lastimaba bastante mi amor propio; pero (fíjense qué buen pero) era la mujer más encantadora que yo había conocido y arriesgaba perderla definitivamente (ahora que el azar la había puesto en mi oído) si yo me atenía desmedidamente a mis escrúpulos.

Además, cabía otra posibilidad. Así como yo había reconocido su voz, ¿por qué no podría Doris reconocer la mía? Cierto que ella había sido siempre para mí algo precioso, inalcanzable, y yo, en cambio, sólo ahora ingresaba en su mundo. Sin embargo, cuando una mañana corrí a su encuentro con un alegre "¿Qué tal, secretaria?", aunque ella en seguida asimiló el golpe, se rió, me dió el brazo y me hizo bromas con una morocha de un jeep que nos cruzamos; a mí no se me escapó que había quedado inquieta, como si alguna sospecha la hubiese iluminado. Después, en cambio, me pareció que aceptaba con filosofía la posibilidad de que fuese yo quien atendía sus llamadas al Jefe. Y esa seguridad que ahora reflejaban sus conversaciones, sus inolvidables miradas de comprensión y de promesa, me dieron finalmente otra esperanza. Estaba claro que ella apreciaba que yo no le hablase del Jefe; y, aunque esto otro no estaba tan claro, era probable que ella recompensase mi delicadeza rompiendo a corto plazo con él. Siempre supe mirar en la mirada ajena, y la de Doris era particularmente sincera.

Volví al trabajo. Día por medio cumplí otra vez mis guardias matutinas, junto al teléfono. La familia Iriarte no llamó más.

Casi todos los días me encontraba con Doris a la salida de su empleo. Ella trabajaba en el Poder Judicial, tenía un buen sueldo, era el funcionario - clave de su oficina y todos la apreciaban.

Doris no me ocultaba nada. Su vida actual era desmedidamente honesta y transparente. Pero ¿y el pasado? En el fondo a mí me bastaba con que no me engañase. Su aventura —o lo que fuera— con el Jefe, no iba por cierto a infestar mi ración de felicidad. La familia Iriarte no había llamado más. ¿Qué otra cosa podía pretender? Yo era preferido al Jefe y pronto éste pasaría a ser en la vida de Doris ese mal recuerdo que toda muchacha debe tener.

Yo le había advertido a Doris que no me telefoneara a la oficina. No sé qué pretexto encontré. Francamente, yo no quería arriesgarme a que Elizalde o Rossi o Correa atendieran su llamada, reconocieran su voz y fabricaran a continuación una de esas interpretaciones ambiguas a

que eran tan afectos. Lo cierto es que ella, siempre amable y sin rencor, no puso objeciones. A mí me gustaba que fuese tan comprensiva en todo lo referente a ese tema tabú, y verdaderamente le agradecía que nunca me hubiera obligado a entrar en explicaciones tristes, en esas palabras de mala ama que todo lo ensucian, que destruyen toda buena intención.

Me llevó a su casa y conocí a su madre. Era una buena y cansada mujer. Hacía doce años que había perdido a su marido y aún no se había repuesto. Nos miraba a Doris y a mí con mansa complacencia, pero a veces se le llenaban los ojos de lágrimas, tal vez al recordar algún lejano pormenor de su noviazgo con el señor Freire. Tres veces por semana yo me quedaba hasta las once, pero a las diez ella discretamente decía buenas noches y se retiraba, de modo que a Doris y a mí nos quedaba una hora para besarnos a gusto, hablar del futuro, calcular el precio de las sábanas y las habitaciones que precisaríamos, exactamente igual que otras cien mil parejas, diseminadas en el territorio de la República, que a esa misma hora intercambiaban parecidos proyectos y mimos. Nunca la madre hizo referencia al Jefe ni a nadie relacionado sentimentalmente con Doris. Siempre se me dispensó el tratamiento que todo hogar honorable reserva al primer novio de la nena. Y yo dejaba hacer.

A veces no podía evitar cierta sórdida complacencia en saber que había conseguido (para mi uso, para mi deleite) una de esas mujeres inalcanzables que sólo gastan los ministros, los hombres públicos, los funcionarios de importancia. Yo: un auxiliar de secretaría.

Doris, justo es consignarlo, estaba cada noche más encantadora. Conmigo no escatimaba su ternura; tenía un modo de acariciarme la nuca, de besarme el pescuezo, de susurrarme pequeñas delicias mientras me besaba, que, francamente, yo salía de allí marcado de felicidad, y, por qué no decirlo, de deseo. Luego, solo y desvelado en mi pieza de soltero, me amargaba un poco pensando que esa refinada pericia probaba que alguien había atendido cuidadosamente su noviciado. Después de todo, ¿era una ventaja o una desventaja? Yo no podía evitar acordarme del Jefe, tan tieso, tan respetable, tan incrustado en su respetabilidad, y no lograba imaginarlo como ese envidiable instructor. ¿Había otros, pues? Pero ¿cuántos? Especialmente, ¿cuál de ellos le había enseñado a besar así? Siempre terminaba por recordarme a mí mismo que estábamos en mil novecientos cuarenta y seis y no en la Edad Media, que ahora era yo quien importaba para ella, y me dormía abrazado a la almohada como en un vasto anticipo y débil sucedáneo de otros abrazos que figuraban en mi programa.

Hasta el veintitrés de noviembre tuve la sensación de que me deslizaba irremediable y graciosamente hacia el matrimonio. Era un hecho. Faltaba que consiguiéramos un apartamiento como a mí me gustaba, con aire, luz y amplios ventanales. Habíamos salido varios domingos en busca de ese ideal, pero cuando hallábamos algo que se le aproximaba, era demasiado caro o sin buena locomoción o el barrio le parecía a Doris apartado y triste.

En la mañana del veintitrés de noviembre yo cumplía mi guardia. Hacía cuatro días que el Jefe no aparecía por el despacho; de modo que me hallaba solo y tranquilo, leyendo una revista y fumando mi

rubio. De pronto sentí que, a mis espaldas una puerta se abría. Perezosamente me dí vuelta y alcancé a ver, asomada e interrogante, la adorable cabecita de Doris. Entró con cierto airecito culpable porque —según dijo— pensó que yo fuese a enojarme. El motivo de su presencia aquí en la oficina era que al fin había encontrado un apartamiento con la disposición y el alquiler que buscábamos. Había hecho un esmerado planito y lo mostraba satisfecha. Estaba primorosa con su vestidito liviano y aquel ancho cinturón que le marcaba mejor que ningún otro la cintura. Como estábamos solos se sentó sobre mi escritorio, cruzó las piernas y empezó a preguntarme cuál el sitio de Rossi, cuál el de Correa, cuál el de Elizalde. No conocía personalmente a ninguno de ellos, pero estaba enterada de sus rasgos y anécdotas a través de mis versiones caricaturescas. Ella había empezado a fumar uno de mis rubios y yo tenía su mano entre las mías cuando sonó el teléfono. Levanté el tubo y dije: "Hola". Entonces el teléfono dijo: "¿Qué tal, secretario?" y aparentemente todo siguió igual. Pero en los segundos que duró la llamada y mientras yo, sólo a medias repuesto, interrogaba maquinalmente: "¿Qué es de su vida después de tanto tiempo?" y el teléfono respondía: "Estuve de viaje por Chile", verdaderamente nada seguía igual. Como en los últimos instantes de un ahogado, desfilaban por mi cabeza varias ideas sin orden ni equilibrio. La primera de ellas: "Así que el Jefe no tuvo nada que ver con ella", representaba la dignidad triunfante. La segunda era, más o menos: "Pero entonces Doris..." y la tercera, textualmente: "¿Cómo puede confundir esta voz?"

Le expliqué al teléfono que el Jefe no estaba, dije adiós, puse el tubo en su sitio. Su mano seguía en mi mano. Entonces levanté los ojos y sabía lo que iba a encontrar. Sentada sobre mi escritorio, en una pose provocativa y grosera, fumando como cualquier pituca, Doris esperaba y sonreía, todavía pendiente del ridículo plano. Era, naturalmente, una sonrisa vacía y superficial, igual a la de todo el mundo, y con ella amenazaba aburrirme de aquí a la eternidad. Después yo trataría de hallar la verdadera explicación, pero mientras tanto, en la capa más insospechable de mi conciencia, puse punto final a este malentendido. Porque, en realidad, yo estoy enamorado de la familia Iriarte.

¡Quién podrá reposar tranquilo mientras los infelices maldicen su descanso!

(Jovellanos).

* * *

La felicidad del hombre tiene por nombre: "Yo quiero".

(Nietzsche).

* * *

No satisfagáis hasta la saciedad vuestros deseos; así os proporcionaréis placeres nuevos.

(Pensamiento chino).

TRES PUERTAS
de lujosa historia

• Por LUIS BAUSERO

El traslado de la puerta de la Ciudadela a la Plaza de la Independencia en Montevideo, ha hecho surgir en nuestro recuerdo la evocación de muchas puertas monumentales que por su belleza, o por su carácter sagrado, o por su lujosa ornamentación, o por su significado, tienen, dentro de la historia, un trascendente simbolismo. Y así se entremezclan en la evocación la puerta de los leones de Micenas, las puertas de los palacios asirios, la puerta etrusca de Perusa, la puerta Santa de la Basílica de San Pedro, la puerta imperial de Santa Sofía de Constantinopla. Entre todas ellas hemos elegido, no tanto por su monumentalidad, sino por su larga permanencia activa en la historia, tres puertas de bronce cuyos siglos se cuentan por decenas.

TODAVIA hoy en Roma mueven sus batientes, tres grandes puertas de bronce de la época imperial: la puerta de la *Curia* (era la sede del Senado), la puerta del templo del Divo Rómulo y la puerta del Panteón. Son estas puertas como el símbolo y la síntesis de dos mileños de la historia de nuestra civilización; son las puertas para entrar en los más altos mundos de la poesía, de la cultura, de la especulación. Son las alas para la más alta emoción del pensamiento.

LA PUERTA DE LA CURIA

La Curia era el palacio donde efectuaba el Senado romano sus reuniones ordinarias (extraordinariamente podía reunirse en un templo consagrado) y puédesele considerar como un edificio religioso porque era consagrado igual que un templo y siempre conservó este carácter.

El primer edificio que para las sesiones del Senado tuvo Roma, fue la Curia Hostilia erigida por Tulo Hostilio; este edificio fue destruído por un incendio en el año 52 a. C.

A raíz de esta destrucción y para favorecer sus planes de urbanización, Julio César echó las bases de una nueva Curia en el Foro, mas no logró verla terminada: el nuevo edificio lo consagró Augusto el 28 de agosto del año 29 a. C. El Senado, por especial decreto, le dió el nombre de Curia Julia en memoria de su fundador y con este nombre ha pasado a través de toda la historia. El edificio ha llegado hasta nuestros días en especiales condiciones de conservación; el aula de sesiones se ha mantenido íntegra en su estructura pudiéndose todavía ver las gradas donde se situaban los asientos de los senadores, gran parte del pavimento marmóreo, el lugar donde se encontraba el altar de la divinidad que presidía las sesiones. Dentro de



Foro Romano. — El edificio de la derecha es la Curia Julia

este ámbito, desde la edad Media, se celebró culto cristiano; esta adaptación impuso muchas modificaciones; éstas se multiplicaron en los siglos sucesivos hasta darle el aspecto de un templo barroco.

En la decoración de este templo trabajaron artistas de la talla de Baltazar Peruzzi, Antonio de Sangallo y Pedro de Cortona.

Cuando en el año 1650 le fue confiada al Borromini la restauración de la Basílica de San Juan de Letrán, este eximio arquitecto hubo de proyectar, por orden del Papa Alejandro VII, el vano de la puerta del templo para ser ocupado por la puerta de bronce de la Curia Julia.

Fue entonces que las augustas puertas fueron quitadas de sus goznes y llevadas a Letrán; para facilitar su transporte se les desarmó encontrándose en su interior monedas diferentes, testimonios de las diversas restauraciones sufridas en su historia; la última en fecha de las monedas encontradas, es del reinado de Diocleciano (284 - 305).

Esto nos trae a la memoria un hecho algo similar aunque reducido a las proporciones de nuestra corta historia: cuando desde el Cerrito de la Victoria se trajeron las primitivas puertas de la Iglesia Matriz de Montevideo para ser colocadas de nuevo en este templo, se procedió a una restauración de las mismas, encontrándose entre dos tableros de uno de los batientes desarmados, el nombre de los dos carpinteros que en ellas trabajaran allá en los comienzos del siglo XIX.

¡Qué ecos, qué voces, qué notables discursos deben de haber oído esas sacratísimas puertas de la Curia fundada por Julio César! Fueron

---

BARTOLOME HIDALGO, el primer poeta gauchesco, nació en Montevideo el 24 de agosto de 1788, siendo sus padres oriundos de Buenos Aires.

* * *

Es peligroso ingerir remedios sin prescripción médica. En primer término porque no todos los remedios convienen a todas las personas. Además, porque para tomarlos es indispensable contar con un diagnóstico acertado.

* * *

Para ahuyentar las hormigas de las alacenas, no hay más que poner unas hojas de ajenjo, cuyo olor les es muy desagradable. Durante el verano, es preciso renovar las hojas con frecuencia.

testigos directos de la transformación del mundo pagano a cristiano: ellas se abrieron para dejar salir del *sacro recinto* la estatua de la Victoria —diosa a la que Augusto consagrara la *Curia*— cuando terminó la célebre disputa del noble senador romano Símmaco que en la ardiente fe de sus mayores tentaba a fines del siglo IV, salvar "la religión que por tan largo tiempo había servido de fundamento a la República".

Las puertas que antes se habían cerrado a la presencia de *Cristo*, se cerraban, después de siglos de lucha, a los dioses del Olimpo pagano.

Y esas puertas eran las que se habrían y cerraban para las sesiones de aquel sometido Senado que bajo Teodosio fenecía en sombras en las vísperas de la diagregación del Imperio Romano.

LA PUERTA DEL TEMPLO DEL DIVO ROMULO

Majencio levantó en honor de su hijo Rómulo, muerto en el año 307 de nuestra Era, un bellísimo templo de singular arquitectura que ha llegado en su casi total conformación hasta nuestros días. El edificio si bien comenzado por Majencio, debió de haber sido terminado por Constantino ya que en el Siglo XVI se veía aún sobre el arquitrabe los restos de una inscripción con el nombre de este último emperador. Bajo el pontificado de Félix IV (526-530) el templo fue transformado en el atrio de la iglesia de los Santos Cosme y Damián. La gran puerta de bronce que todavía se ve en este monumento es la original. Amén del in-



El templo del Divo Rómulo



El Panteón

terés que presenta por sí misma esta puerta bellamente fundida, está el que provoca su cerradura; ésta, ingeniosamente concebida, hoy, después de 1.700 años, por su perfecto funcionamiento, sigue cumpliendo su misión de seguridad. Un sencillo y eficaz mecanismo hace que simultáneamente sean, una corrida y otra alzada, las dos barras —horizontal y vertical— que sujetan los batientes; la llave sólo se usa para abrir ya que el cierre se efectúa automáticamente.

LA PUERTA DEL PANTEON

El Panteón es el monumento romano que en mejor estado de conservación ha alcanzado nuestros tiempos; fue fundado por Agripa en el año 27 a. C. y consagrado a todos los dioses, de allí su nombre que significa "sacratísimo". El Panteón se compone de dos partes bien diferenciadas: un pronaos formado por 16 columnas monolíticas de granito y una gigantesca "cella" circular cubierta por una majestuosa cúpula que domina todo el conjunto. El diámetro de la cúpula es igual a su altura —metros: 43,30— de tal modo que dentro se puede inscribir un círculo perfecto cuya mitad superior es el intradós de la cúpula misma. Esta cúpula construída hace más de 18 siglos es hasta hoy la más grande construída por el hombre. Véase para ejemplo el diámetro de otras célebres cúpulas: San Pedro de Roma: 42.50; Santa Sofía de Constantinopla: 32.70; Los Inválidos de París: 32.00: San Pablo de Londres: 31.00.

La monumental puerta de este templo —también de dos batientes— es la más grande de las tres puertas conservadas. Es la misma puerta que los emperadores cristianos hicieron clausurar cuando abolían el culto pagano; la misma que se abría en el año 609 para recibir al Papa Bonifacio IV que consagraba el templo a Santa María de los Mártires. A pesar de estar dedicado a un culto oficial y siempre en funcionamiento, el templo sufrió varias depredaciones en el curso de los siglos. Así por ejemplo en el año 655 el Emperador bizantino Constante II le quitó las tejas de bronce dorado que cubrían la cúpula y en 1625 —casi mil años después— el Papa Urbano VIII hizo quitar los bronces que se encontraban en el pronaos y que lo era en tal cantidad que permitieron fundir con ellos las columnas del baldaquino de San Pedro (alto casi 30 metros) y varios cañones para el Castel Sant' Angelo.

En el siglo XVI, bajo Pío IV, fue necesario cambiar los clavos que aseguraban entre sí las grandes chapas de bronce que forman los batientes de la puerta; eran 182 grandes clavos que el tiempo, carcomiéndolos, había debilitado.

Diariamente, y a través de tantos siglos, la puerta del Panteón sigue abriéndose para los fieles y para los

turistas. Algunas veces en su larguísima historia lo ha hecho con solemnidad y tocada por un temblor de sagrada reverencia; ello era cuando se abría para dar entrada al eterno reposo a los primeros reyes de Italia y a varones tan ilustres como Peruzzi, Perín del Vaga, Corelli, porque desde el Renacimiento se ha usado enterrar en el Panteón a hombres ilustres por virtud o talento convirtiéndose así el templo en un egregio mausoleo que ha hecho extender el nombre de Panteón a todo edificio destinado a custodia de las cenizas de varones preclaros.

En la noche las pesadas grandes puertas son cerradas para que los ángeles —arquitectos de este templo según Miguel Angel— desciendan del cielo y bajen a través del enorme ojo de la cúpula (el ojo es la abertura circular en lo más alto de la cúpula por donde se ilumina el templo) a reverenciar la tumba de un artista que aunque humano, la tierra entera y los mismos ángeles llaman: el divino Rafael.

• • •

PARA MARCAR ROPA. — Cuando se dispone de un sello de hierro con las iniciales en relieve, se calienta fuertemente, sin llegar a la candencia: se cubre la región que se haya de marcar, con azúcar molida y se apoya el sello unos segundos. La marca obtenida será indeleble.

• • •

ALGUNOS EMPLEOS DEL VINAGRE. — Después de quitar las manchas de las alfombras, sea con alcohol o jabón especial para alfombras, frote la parte húmeda con vinagre para devolver sus colores primitivos.

Si tiene utensilios de cocina de greda, es bueno limpiarlos, antes de usarlos, con vinagre hirviendo.

• • •

Si se le ha rayado la vajilla de plata, puede mejorar su aspecto en la forma siguiente: haga una pasta con polvo de masilla y aceite de olivas y luego frote la plata con un trapo suave. Saque brillo con otro paño y por último un pedazo de gamuza.

• • •

Envuelva en papel celofán las sedas de bordar para mantenerlas limpias y en orden. Además, así podrá ver los colores. Si hace una bolsa para cada seda, hágale un agujero para que pueda pasar la hebra.

• • •

Cuando esté rallando zanahorias trinche el último pedazo con un tenedor y así podrá rallar hasta el final sin temor de perder una parte o herirse los dedos.

RECETAS DE COCINA

• Por la Prof. Ma. ISABEL MORATORIO COELHO

PASTELES DE HOJALDRE CRIOLLOS

INGREDIENTES ½ kilo de harina, 2 cucharadas de leche, apenas tibia, grasa, 1 taza de salmuera para hojaldrar y freír.

Colocar en la mesa en forma circular, la harina. Hacer un hueco en el centro y poner la grasa, agregar la salmuera e ir formando una masa que no sea dura, ni demasiado blanda. Sobarla bien hasta que haga ampollas, hacer un bollo y cubrir con un paño, por espacio de un cuarto de hora. Pasado este tiempo, estirarla gruesita; untar con grasa derretida tibia; espolvorear con harina, doblar en cuatro, la masa, como si fuera un pañuelo, teniendo cuidado de untar con grasa cada doblez; luego estirar gruesita y formar los pasteles en seguida, rellenándolos con lo que guste.

Importante: La fritura de los pasteles debe hacerse, al principio en grasa no muy caliente, castigando un poquito, con un tenedor, los bordes para que abra más y mejor la hojaldra y una vez abierta darle más fuego fuerte para apurar el cocimiento.

CHORIZOS CASEROS

INGREDIENTES 2 kilos de carne de cerdo, ½ kilo gordura de cerdo, 1 litro de vinagre, 1 cucharada de ají picante, 1 cucharada de canela en polvo, 1 cucharada de pimienta blanca, Tripas secas e infladas, de cerdo, sal.

Picar finamente la carne conjuntamente con la gordura. Poner en un recipiente grande, el vinagre, pimienta, sal a gusto, ají y la canela. Mezclar bien. Echar en este adobo, lo picado, dejarlo en él hasta el día siguiente. Se vuelve a revolver bien y se toma en cantidades pequeñas, se pasan por el embudo que se utiliza para esta operación. La tripa no debe quedar muy llena de carne, ni tampoco escasa, sino de modo, que, al atar con piolín, los chorizos queden con buena forma. Una vez prontos conviene colgarlos dos o tres días antes de usarlos. Los chorizos colorados se preparan en la misma forma pero echando en el adobo una buena cucharada de pimentón dulce.

GUISO DE LIEBRE O CONEJO

INGREDIENTES ½ taza de aceite, 1 cucharada de harina, un vaso de vino blanco, liebre o conejo en trozos, ½ kilo carne de cerdo cortada en cuadritos, 2 cebollas cortadas en rodajas, sal, pimienta, ajo picado, perejil picado, laurel.

Limpio el conejo o liebre se deja en adobo, desde la noche anterior, con sal, pimienta, apo y perejil. Poner el aceite en la cacerola con una cucharada de harina y revolver hasta que se una. Introducir el conejo o liebre y la carne de cerdo. Añadir las cebollas y el vino. Condimentar con sal, pimienta, laurel y perejil. Cocinar a fuego regular.

MONDONGO FIAMBRE

INGREDIENTES 1 mondongo, ½ kilo tocino flaco cortado en tiritas, ½ kilo carne adobada cortada en tiritas, 4 huevos duros, ½ limón, sal, pimienta, verduritas.

Bien limpio el mondongo ponerlo a hervir durante veinte minutos, en abundante agua con sal y el jugo de limón. Colocar el mondongo, bien tierno, sobre la mesa y estirarlo bien.

Colocar sobre él la carne alternando con el tocino y los huevos duros. Arrollar como matambre. Poner a hervir en agua con sal y verduritas. Dejarlo bien tierno. Entibiar y ponerlo en prensa, para que quede bien unido y al cortarse no se separe. Dejarlo hasta el otro día en lugar fresco o en la heladera. Cortarlo en rodajas finas y colocarlo en la fuente en forma de abanico. Acompañar con ensalada del tiempo.

GUISO CAMPERO

INGREDIENTES ½ taza de aceite, 1 cebolla picada, 1 cucharada de perejil picado, 1 cucharadita de pimentón, 4 papas grandes, 1 plato de fideos cintitas, 1 kilo de carne cortada en dados grandes, 1 tomate picado, 1 cucharada de conserva, 1 repollo, 1 tajada de zapallo cortada en trozos, 3 choclos en trozos, sal, pimienta, grasa casera o aceite.

En una cacerola echar el aceite; cuando esté caliente dorar la carne, la cebolla, el tomate, el choclo y el perejil. Dejar cocinar un poco y agregar la conserva y el pimentón disueltos en un cucharón de agua caliente, añadir el repollo cortado en pedazos y después dos cucharadas grandes de agua caliente; las papas cortadas en cuatro y el zapallo. Antes de que termine de cocerse las verduras; echar los fideos, condimentar, revolver con cuidado y dejar sobre fuego lento hasta que todo esté a punto.

PAPAS CON SALCHICHA

INGREDIENTES 8 papas grandes uniformes, 2 huevos duros picados, 2 cucharadas de jamón o tocino flaco, 3 huevos, 2 cucharadas de queso rallado, sal, pimienta, moscada, aceite o grasa, 1 pancito sin cáscara remojado en leche, 8 porciones de salchicha arrollada.

Pelar las papas dejándolas con buena forma, lavarlas, secarlas y ahuecarlas, darles un hervor en agua con sal y antes de que estén cocidas retirarlas y escurrir bien. Preparar un relleno poniendo en un tazón los huevos duros bien picados, el jamón o tocino flaco, en la misma forma, el queso, perejil, el pan bien deshecho y revolver todo con una cucharada de aceite y las dos yemas crudas; condimentar con sal, pimienta y moscada. Rellenar las papas. Pasarlas, cada una, por huevo batido, envolverlas en pan rallado, freirlas en abundante aceite hasta que doren. Cada porción de salchicha se arrolla sujetándola con un escarbadiente y se fríen. Colocar en el centro las papas y las salchichas alrededor.

BOCADITOS PARA COPETIN

INGREDIENTES 2 tazas de harina, 1 cucharada de manteca, ½ cucharadita de sal, 4 cucharaditas de polvo de hornear, ½ taza de leche tibia, 1 huevo, jamón, paté o salchichas según se desee.

Tamizar juntos harina, polvo de hornear y sal. Añadir revolviendo con un tenedor, la manteca hasta que quede desmenuzada, incorporar la leche y el huevo y amasar ligeramente. Estirar la masa más, bien gruesa, cortar en cuadrilongós de seis centímetros por ocho centímetros. Colocar sobre cada uno, paté, jamón o salchicha y arrollar apretando con los dedos los extremos. Poner en una tartera, al horno, pintándolos antes con leche. Servirlos calentitos.

GALLETITAS PARA COPETIN

INGREDIENTES 8 cucharadas de harina, 8 cucharadas de queso rallado, 4 cucharadas de manteca, ½ cucharadita de pimienta, ½ cucharadita de pimentón picante, ½ cucharadita de sal, 1 yema, un poco de agua fría.

Unir en un tazón todos los ingredientes, con el agua necesaria. Estirar la masa algo fina y cortar con la ruedita de ravioles, en cuadraditos. Colocar en planchas enmantecadas y enharinadas y hacer dorar a horno regular.

PALITOS

INGREDIENTES 2 huevos, 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de vino seco, 1 cucharadita de polvos de hornear, esencia de vainilla o raspadura de limón, aceite, grasa.

Batir un momento los huevos con el azúcar, agregar el vino, aceite, vainilla o raspadura de limón. Añadir poco a poco la harina mezclada con el polvo de hornear, pasándola por un colador. Formar una masa tierna pero manejable; trabajarla un poquito y estirarla gruesita. Cortar en tiritas de un centímetro de ancho, por seis de largo.

Freír en abundante aceite o grasa caliente hasta que se doren. Al sacarlos con la espumadera colocarlos sobre papel de estraza, puesto sobre un colador para que escurran bien y al colocarlos en la fuente espolvorearlos con azúcar.

PANCITOS AMERICANOS

INGREDIENTES ¼ kilo queso fresco rallado, 1 cucharada de manteca, 3 tazas de harina, 1 cucharadita de sal fina, 3 cucharaditas de polvo de hornear, leche.

Cernir la harina con el polvo de hornear y la sal. Agregar el queso, mezclar bien y echar poco a poco, leche, para unir, formando una masa blanda, pero no pegajosa. Formar sobre la mesa enharinada un rollo, con la masa y cortarla en pancitos. Van a horno caliente y se sirven calentitos.

GALLETITAS "MIMI"

INGREDIENTES 1½ taza de harina, 1 cucharadita de polvo de hornear, 2 cucharadas de aceite, 1 cucharada de azúcar impalpable, sal, agua apenas tibia, la cantidad necesaria.

Colocar en corona pasándolo por tamiz, la harina junto con el polvo de hornear, la sal y el azúcar. Ahuecar el centro y echar el aceite, agregándole el agua necesaria para obtener una masa más bien dura. Amasar bien. Cubrirla con un paño y dejarla en reposo por espacio de media hora. Estirarla fina y pincharla toda con un tenedor. Cortar las galletitas. Llevarlas a horno regular hasta que doren. Una vez fría guardar en latas. Si se prefieren saladas no se les pone azúcar. Estas galletitas pueden emplearse para canapés.

CREMA DE MANTECA

INGREDIENTES 1 taza de azúcar, 2 tazas de agua, 6 yemas, ¼ kilo de manteca, ½ chaucha de vainilla.

Poner en una cacerola el azúcar con el agua y la vainilla, revolver bien antes de llevar al fuego y hacer un almíbar espeso. Echarla con cuidado sobre las yemas ligeramente batidas, se sigue batiendo y se le agrega la manteca en trocitos. Continuar batiendo hasta que quede espesa y bien unida. Puede perfumarse si se quiere con coñac o con licor. Ponerla en heladera o lugar frío. Esta crema puede emplearse para rellenar o bañar tortas.

CARAMELOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES 2 tazas de leche, 2 tazas de azúcar, 2 barras de chocolate, 2 cucharadas de manteca.

Poner al fuego en una cacerolita, la leche, el azúcar y el chocolate; cuando tenga algo de punto agregarle la manteca y revolver. Cuando haciendo un movimiento con la palita se ve el fondo de la cacerolita, volcar la preparación sobre un mármol. Cortar en cuadritos.

MERMELADA DE LOS TRES CITRUS

INGREDIENTES 4 litros de agua, 1 kilo de azúcar, 1 naranja dulce, 1 tangerina grande, 1 limón.

Cortar en un recipiente hondo, para no perder el zumo, las frutas enteras, lo más finitas posibles. En una cacerola se hace hervir el agua con el azúcar y la fruta. Cuando ha adquirido espesor, es decir, cuando está gelatinosa ya está.

SOPA "EDEN"

INGREDIENTES 4 yemas, 4 claras, 1½ litros de caldo, 4 cucharadas de queso rallado, 4 cucharadas de pan rallado, 1 cucharadita de aceite, sal, pimienta.

Batir un poco las claras, añadir las yemas, el pan, el queso, el aceite, sal y pimienta. Unir bien. Hervir en una cacerola el caldo e ir echando en él, con una cucharadita lo preparado anteriormente. Dejar diez minutos más al fuego y servir.

CAZUELA DE GALLINA

INGREDIENTES 1 gallina, 1 taza de arroz, 2 tazas de agua, 3 tazas de leche, 1 cebolla picada, 1 ají picado, 2 cucharadas de grasa de cerdo, 8 huevos, 8 papas cortadas en rodajas, 2 dientes de ajo, 2 tomates en pedazos, sal, pimienta, perejil, orégano.

Limpia la gallina y cortada en presas, echarla en la grasa hirviendo donde se han dorado los ajos. Retirar las presas bien doradas y los ajos. Freír en la misma, la cebolla, ají, tomate, perejil y orégano. Volver a poner las presas en este mojo y echar al agua. Condimentar con sal y pimienta y dejar cocinar. Al cuarto de hora se le agregan las papas y el arroz; se deja cocinar otro poco y se vuelca la leche caliente. Antes de que termine de cocerse el arroz se echan con cuidado los huevos. Dejar cuajar y servir en la misma cazuela.

AMBROSIA

INGREDIENTES 1 litro de leche, ½ chaucha de vainilla, 10 yemas, ¾ kilo de azúcar, 1 litro de agua, 2 huevos enteros.

Preparar un almíbar con el agua, el azúcar y la vainilla. Batir ligeramente en un bol las yemas y los huevos, agregar la leche uniendo todo. Cuando el almíbar está listo (no muy espeso) dejar entibiar y agregar al batido. Poner a cocinar a fuego lento, revolviendo con la palita de madera evitando que se queme. Cuando está completamente dorada está pronto.

BOCADILLOS DE COLIFLOR

INGREDIENTES 1 coliflor grande, 2 yemas, 2 claras batidas a nieve, 2 cucharadas de harina, 1 taza de leche, zumo de ½ limón, sal, pimienta.

Hervir la coliflor y cortarla en trocitos. Aparte se pone en un tazón la harina pasada por colador, las yemas, la leche, sal, limón, revolviendo con una cuchara de madera hasta que quede como una crema. Por último echar las claras batidas a nieve. Freír por cucharadas en abundante grasa o aceite la coliflor pasada por la crema.

PASTA DE MONDONGO

INGREDIENTES 1 mondongo, 1 zanahoria, 3 cucharadas de queso rallado, 1 puerro, 1 cebolla, 5 huevos, 3 huevos duros, 2 cucharadas de perejil picado, sal, pimienta, puerro, laurel, perejil.

Cocinar el mondongo junto con la zanahoria, cebolla, puerro, perejil y laurel en abundante agua con sal. Una vez bien cocido pasarlo por la máquina de picar carne. Agregarle los huevos ligeramente batidos, el queso, perejil, sal y pimienta. Poner en un molde enmantecado y espolvorearlo con pan rallado. Acomodar los huevos duros. Poner al horno al baño de maría hasta que esté duro. Se desmolda tibio.

POSTRE RAPIDO

INGREDIENTES 3 huevos, 1 vaso de leche, 6 manzanas grandes, 3 cucharadas de harina, 3 cucharadas de azúcar, ralladura de un limón.

Batir juntos yemas y claras con el azúcar hasta que quede bien batido, agregar la ralladura y la leche.

En una fuente de horno enmantecada colocar las manzanas peladas y cortadas en rodajas finas. Espolvorear con azúcar y volcar sobre ellas la preparación anterior. Va a horno regular por espacio de media hora más o menos.

ZAPALLITOS A LA PORTUGUESA

INGREDIENTES 12 zapallitos, *salsa portuguesa:* 1 cebolla cortada en rodajas finitas, 1 diente de ajo, 1 ají picado, 2 tomates cortados en rodajas, 1 cucharada de perejil picado; aceite, sal, pimienta, 6 huevos.

Quitar la cáscara a los zapallitos y cortarlos en tajadas finitas, freírlos en aceite hasta que estén dorados. Preparar una salsa portuguesa, friendo, en una cacerola, en suficiente aceite, el ajo, agregar la cebolla, los tomates, el ají, el perejil, la sal y pimienta. Dejar cocinar lentamente hasta que esté bien cocida. Echar en un tazón los huevos, batir un poco para que se unan, agregar la salsa portuguesa y luego los zapallitos. Condimentar. Enmantecar una budinera y polvorearla con pan rallado, echar en ella la preparación. Cocinar al horno al baño de maría. Dejar enfriar. Desmoldar. Puede adornarse con mayonesa, huevos duros y tomates.

PERDICES

INGREDIENTES 8 perdices, 1 cebolla picada, 3 zanahorias en rodajas finas, 2 dientes de ajo, 1 cucharada de harina, 1 cucharón de caldo, ½ litro de vino seco, 1 ramito compuesto, sal, pimienta, limón, abundante aceite.

Limpiar las perdices, partir por la mitad a lo largo, condimentar con sal, pimienta y unas gotas de limón. Dorarlas en abundante aceite y retirar de la cacerola. En el mismo aceite dorar los ajos y retirarlos. Echar en él la cebolla, el ramito compuesto, zanahorias y dejar freír, sin dorar, agregar el vino y un cucharón de caldo, condimentar y echar las perdices nuevamente, dejando cocinar a fuego lento. Cuanoo esté a punto, retirar del fuego. Colocar las perdices en una fuente. Pasar la salsa que queda por un colador, diluír en ella la harina, revolver y una vez espesita cubrir con ella las perdices. Acompañarlas con puré de papas o colocarlas sobre rodajas dè pan frito.

TORTA 6X3

INGREDIENTES 6 huevos, 6 cucharadas de harina, 6 cucharadas de azúcar, ralladura de una naranja, 1 cucharada ras de polvo de hornear.

Batir hasta formar una crema las yemas y el azúcar. Agregar la harina pasándola por cernidor y mezclada con el polvo de hornear, las claras batidas bien duras y por último la ralladura de naranja. Vertir la pasta en un molde enmantecado y enharinado y se cocina en horno moderado durante media hora.

BOCADILLOS DE ESPINACA CRUDA

INGREDIENTES 6 atados de espinacas picadas, 1½ taza de harina, 1 huevo, 1 taza de leche, 2 cucharaditas de polvos de hornear, perejil, sal, pimienta.

Lavadas las espinacas, sacado el tallo se pican y se colocan en un recipiente hondo, agregarle la leche y el huevo, echar la harina mezclada con el polvo de hornear, la sal y pimienta pasándolo por un colador, agregarle el perejil picado. Revolver bien y freír por cucharadas en aceite caliente.

Lo mismo puede emplearse lechuga.

BACALAO SALTEÑO

INGREDIENTES 2 cebollas cortadas en rodajas, 2 puerros cortados en rodajas, 1 pan grande cortado en rodajas, 3 tomates cortados en rodajas, 3 huevos duros cortados en rodajas, 1 kilo de bacalao, 8 papas hervidas, 3 cucharadas de aceite, 3 tazas de leche, 2 dientes de ajo, perejil, orégano, sal, pimienta, moscada.

Remojar el bacalao en agua tibia desde la noche anterior. Luego lavarlo en varias aguas, sacarle la piel y las espinas.

Poner al fuego la cacerola con el aceite y cuando esté bien caliente echar la cebolla, los puerros, los tomates y por último el bacalao en trozos. Cubrir con la leche. Condimentar con sal, pimienta, perejil, orégano y moscada. Tapar y dejar cocer a fuego regular. Debe quedar caldoso. Cuando el bacalao esté tierno se pasa a una fuente honda de horno, colocando primero una capa de papas, después el bacalao y luego otra vez papas. Sobre esto se vierte la salsa que quedó en la cacerola, pasándola por un tamiz o colador. Se lleva unos minutos al horno. Retirar del horno y colocar alrededor el pan frito o tostado sobre los cuales se colocan las rodajas de huevo duro.

ALFAJORCITOS RAPIDOS

INGREDIENTES 1 taza de harina, 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de manteca, esencia de vainilla.

Se tamiza la harina con el azúcar y la vainilla, agregar la manteca para unir todo y formar una masa lisa. Estirar fina. Cortar medalloncitos, poner al horno hasta que doren (8 minutos). Una vez prontos, unirlos de a dos con dulce de lechg, membrillo o mermelada.

LENGUA FRIA

INGREDIENTES 1 lengua pelada, 1 cebolla, 2 zanahorias, 2 huevos, 1 hoja de laurel, 2 huevos duros, 1 cucharada de mostaza, 2 cucharadas de perejil picado, 1 taza de aceite, 2 cucharadas de vinagre, 10 aceitunas, sal, pimienta.

Bien lavada la lengua, ponerla en agua hirviendo para quitarle la piel. En una cacerola con abundante agua se echa sal, cebolla, zanahorias, perejil, laurel y la lengua. Se hacen hervir dos horas, tapada, hasta que esté bien cocida. En tanto sigue la cocción preparar lo siguiente: Separar las yemas de los huevos duros, deshacerlos en un tazón, agregar las yemas crudas y la mostaza; revolver bien, agregar el aceite, unir bien, echar el vinagre, perejil picado, sal y pimienta. Cocida la lengua y fría cortarla en rebanadas finas, colocarlas en una fuente, cubrirlas con la salsa y adornar con aceitunas y las claras duras pasadas por colador.

OLLA CHILENA

INGREDIENTES 1 taza de aceite, 1 cebolla picada, ½ litro de leche, 3 cucharadas de queso blando cortado en trocitos, 1 tomate cortado, 6 huevos, 6 papas cocidas, sal, pimienta, pimentón 1 cucharadita.

Freír la cebolla en aceite, agregar el tomate, condimentar con sal, pimienta y pimentón.

Cuando esté todo frito se le agregan las papas cortadas en bastoncitos gruesos. Agregar la leche y dejar hervir diez minutos. Antes de servirlo se colocan los huevos para que cocinen como poché, en la misma olla, por último el queso. Va a horno y mientras se cocina el queso se cocinan los huevos. Se sirven en la misma olla.

BIZCOCHUELO

INGREDIENTES 3 tacitas de harina, 6 huevos, 3 tacitas de azúcar, 2 cucharaditas de polvo de hornear.

Batir a nieve, bien duras, las claras, agregar el azúcar, muy despacio, y continuar batiendo suavemente, echar las yemas una a una; la harina con los polvos de hornear pasándolos por colador. Todo unido echar en un molde enmantecado y enharinado. Horno regular.

CHANFAINA

INGREDIENTES Sangre coagulada fría, 1 pancito remojado en leche, 2 cucharadas de manteca, menudos de cordero cocidos y picados, 1 cebolla picada, 1 cucharada de pasas, 3 cucharadas de aceite, sal, pimienta.

Poner al fuego una cacerola con el aceite y la manteca. Cuando esté bien caliente se fríe la cebolla, se rehogan los menudos, se agregan las pasas, la sangre cortada en pedacitos y la miga de pan escurrida y bien deshecha. Mezclar todo bien. Agregar media taza de agua hirviendo o caldo. Condimentar con sal y pimienta a gusto. Tapar la cacerola y dejar hervir hasta que esté cocido y espeso.

PIERNA DE CERDO CON SALSA DE CEBOLLAS

INGREDIENTES 1 pierna de lechón, 1 cucharada de vinagre, 1 diente de ajo, sal, pimienta, orégano, 2 hojas de laurel, 1 vaso de agua, 3 dientes de ajo. Salsa: dos cebollas grandes, 3 dientes de ajo, 1 vaso de agua, 1 cucharada de harina, sal, pimienta, 4 cucharadas de vinagre.

Adobar la pierna con orégano, sal, pimienta, vinagre y ajo picadito. Colocarla en una asadera y agregarle el laurel y el agua. Llevar a horno hasta que esté doradita y bien cocida.

Se corta en rodajas finas las cebollas y darle un hervor. Calentar abundante aceite y echar en él la cebolla y dejar cocinar, agregar la harina disuelta en el agua, vinagre, los dientes de ajo bien machacados, revolver hasta que esté espesita, condimentar y retirar. Colocar la pierna en una fuente, cubrirla con salsa y servirla bien caliente.

Puede acompañarse con papas cocidas y enmantecadas y salpicadas de perejil.

BIZCOCHO MORA

INGREDIENTES 125 gramos de manteca, 1 huevo batido, 1¾ tazas de harina, 1 taza de azúcar, ¾ taza de leche, 2 cucharaditas de polvo de hornear.

Se bate bien la manteca con el azúcar hasta formar una crema, agregar el huevo batido, unir bien. Agregar la harina mezclada con los polvos de hornear, pasándola por colador, alternada con la leche. Se pone en molde enmantecado y se cocina a horno regular, más o menos una hora. Se puede perfumar con azúcar vainillada o raspadura de limón o de naranja.

Puede bañarse con la siguiente salsa: 2 cucharadas de azúcar, 1 cucharada de manteca, 3 barras de chocolate rallado, 6 cucharadas de leche. Poner en una cacerolita, al fuego, la leche y el azúcar, añadir el chocolate y dejar sobre fuego suave hasta que éste se haya derretido completamente. No debe hervir. Agregar la manteca y seguir batiendo hasta que se derrita. Bañar la torta con la crema caliente. Esta salsa o crema puede emplearse para tortas y budines.

PERDICES AL VINO BLANCO

INGREDIENTES 6 perdices, ¼ crema de leche, 1 vaso de vino blanco, 8 papas cortadas chicas, manteca o aceite, sal y pimienta.

Una vez limpias las perdices se pasan por agua con vinagre, se dejan escurrir, se salan y se ponen en una asadera con manteca al horno. Cuando están a medio cocinar se rocían con el vino. Se vuelven al horno; al cuarto de hora se bañan con la crema de leche y rociarlas continuamente con esa salsa que se formó en la asadera. Cuando estén a punto, bien calientes se sirven rociadas con su salsa y acompañadas de papitas cocidas y saltadas con manteca. Si no se dispone de crema de leche puede emplearse simplemente leche.

TORTA ESPAÑOLA

INGREDIENTES 8 huevos, 2 tazas de harina, ½ taza manteca o grasa, 6 atados acelgas cocidas y picadas, 1 taza de queso en pedacitos, 1 cebolla picada, 2 tomates grandes picados, 3 morrones, en tiritas, 1 lata sardinas o atún, perejil, orégano.

Cernir la harina en forma de corona, agregar 2 yemas y 1 huevo entero, la manteca o grasa, unir y estirar la masa, forrar con ella un molde chato enmantecado, freír en aceite la cebolla, rehogar la acelga, retirar del fuego, condimentar con sal y pimienta y volcar sobre la masa preparada. Colocar encima el pescado preferido, hacer unos huequitos y colocar los huevos enteros crudos; encima el tomate escurrido y los morrones cortados en tiritas, por último los trocitos de queso que cubrirá toda la torta. Cruzar con tiritas de masa y terminar el borde de la masa con un repulgue. Llevar al horno. Cuando se desprende del molde ya está.

BUDIN DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES 2 litros de leche, 4 tazas de azúcar, 2 tazas de agua, 1 taza de azúcar, ½ chaucha de vainilla, 10 yemas, 2 claras.

Hervir la leche con las cuatro tazas de azúcar y la vainilla hasta que se reduzca a la mitad y tome color. Retirar del fuego. Mientras se enfría. Unir las yemas y las claras sin batir mucho. Volcar sobre ésto la leche. Acaramelar la budinera, poniendo en una cacerolita el azúcar con las dos de agua. Cuando tome color caramelo no muy oscuro volcar sobre la budinera, hacerlo correr para que quede toda acaramelada. Cuando esté frío, enmantecar, volcar la preparación pasándola por colador y llevar a horno regular, al baño de maría, por espacio de cuarenta y cinco minutos.

BOCADILLOS DE BONIATOS

INGREDIENTES 1 kilo de boniatos, 3 cucharadas de harina, 1 cucharadita de polvos de hornear, ½ limón, azúcar, sal, aceite o grasa.

Lavados los boniatos, cortarlos en pedazos y hacerlos hervir en agua ligeramente salada. Una vez cocidos se les quita la piel y se hace un puré que se pone en un tazón. Agregarle la harina junto con el polvo de hornear pasados por colador. Mezclar bien hasta formar una masa consistente. Espolvorear con harina la tabla de amasar. Estirar la masa dejándola un poco gruesa, cortar con molde. Calentar aceite o grasa abundantemente en la sartén y freír los redondeles de masa. Se sirven calientes espolvoreados con azúcar y se les echa unas gosta de limón.

COSTILLITAS DE CORDERO A LA VINAGRETA

INGREDIENTES 6 costillas con lomo, 12 papas pequeñas, 1 tacita de vinagre, 1 hoja de laurel, 1 taza de caldo, 1 cucharada grande de ha rina, 3 cucharadas de aceite perejil picado, sal, pimienta.

Calentar el aceite en la sartén y dorar en él las costillas. Una vez doradas se sacan y se colocan en una fuente. Dorar la harina en una cacerolita revol viéndola constantemente para que quede parejo el dorado. Continuar revol viendo, al tiempo que se le echa el caldo, en el cual se disuelve la harina agregar el vinagre, el laurel, el perejil, sal y pimienta. Dejar cocinar hasta que espese. Echar las costillas y dejar que terminen de cocerse. Servir con las papas cocidas enteras.

ARROLLADITOS DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES 6 huevos, dulce de leche, 1 cucharadita de esencia de vainilla, 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de harina.

Batir los huevos un momento, agregar el azúcar y continuar batiendo, al baño de maría para entibiar la preparación. Cuando esté bien espumosa se le añade la harina, dejando de batir para mover suavemente con palita de madera, agregarle la vainilla. Extender en la tartera enmantecada un papel blanco también enmantecado. Volcar la pasta hecha. Cocinar en horno caliente diez minutos. Se saca del horno, se desmolda sobre una servilleta húmeda. Untar con dulce de leche y arrollar. Quitar la servilleta y cuando esté frío se corta en rodajas.

SOUFFLE DE TALLARINES

INGREDIENTES ½ litro de leche, 1 taza grande de fideos o tallarines, 3 claras batidas a nieve, 1 taza de agua, 3 yemas, ½ taza de queso rallado.

Cocinar en agua y leche con sal, los fideos o tallarines (pueden aprovecharse los que hayan sobrado); una vez cocinados poner en un tazón, agregar el queso y las yemas y por último las claras a nieve. Mezclar suavemente, poner la preparación en fuente de horno enmantecado y llevarla a horno fuerte. Servir en seguida.

PATO AL COÑAC

INGREDIENTES 1 pato, 1 cebolla grande cortada en rodajas, 1 diente de ajo, 1 cucharada de hongos, 6 manzanas, 1 vaso de coñac, 1 vaso de vino blanco, ¼ litro de agua, 1 ramito de perejil y laurel, 2 cucharadas de azúcar, sal, pimienta, aceite.

Pasar el pato, después de limpio, por la llama, cortarlo en presas, secarlas y condimentarlas; colocarlas en un recipiente hondo, agregar el coñac, perejil, laurel y vino. Dejar así 2 horas. Dorar en aceite la cebolla, retirar las presas del recipiente y dejarlas escurrir; echar el adobo en que estaba a la cebolla y los hongos remojados en agua tibia y dejar cocinar despacio durante hora y media.

Echar en una cacerola las manzanas peladas y sin semillas junto con el azúcar y el agua. Cuando estén bien deshechas hacer el puré. Colocar el pato en el centro de la fuente, bañar con la salsa pasada por colador y poner el puré de manzana en montoncitos.

EMPANADAS DULCES

INGREDIENTES 2 tazas grandes de harina, 1 taza de manteca o grasa de cerdo, 2 cucharadas de azúcar, 4 cucharaditas de polvo de hornear, ½ taza de leche, dulce de membrillo o mermelada.

Echar en forma de corona sobre la mesa, y pasar por colador, la harina y polvo de hornear. Trabajarla con la manteca y la leche, mezclada con el azúcar. Una vez unida, formar con la masa bollitos parejos, y estirar cada uno, con la mano, formando la empanada. Rellenar con un poquito de dulce o mermelada.

Cocinar a horno regular.

BOCADILLOS DE SESOS

INGREDIENTES 2 sesos, 1 cucharada de perejil picado, ½ cucharadita de sal, 1 taza de harina, 1½ taza de leche, 3 cucharadas de queso rallado, 1 poquito de pimienta, 1 cucharadita de polvos de hornear, 2 huevos, moscada.

Limpiar el seso pasándolo por agua con un poquito de vinagre. cocerlo en agua con sal.

Una vez cocido, cortarlo en pedacitos y polvorearlos con queso y perejil. Tamizar en un tazón, la harina, el polvo de hornear, sal, pimienta y moscada. Batir bien los huevos y agregarles la leche. Unir con un tenedor la harina con los huevos y la leche, mezclando bien. Echar dentro los pedacitos de seso, freír por cucharadas en aceite o grasa caliente.

ACELGA PORTEÑA

INGREDIENTES 4 atados de acelgas cocidas y picadas, 1 cebolla picada, ½ taza de queso rallado, 1 kilo de papas cocidas, 4 huevos, 4 cucharadas de pan rallado, sal, pimienta, ajo, perejil, orégano, laurel, limón.

Una fuente de horno se unta con manteca o aceite. Se extienden en el fondo, las acelgas. Se cubren con las papas cortadas en rodajas gruesas. En una sartén se echan 2 cucharadas de aceite y se fríe en ella la cebolla, el ajo, perejil, orégano y laurel. Condimentar con sal y pimienta. Una vez todo cocido se pasa por un cernidor. En un tazón se echan los huevos, se baten un poco para unirlos, agregar jugo de limón, echándolé poco a poco dos cucharadas de aceite y la salsa preparada anteriormente. Cubrir las papas con ésto, polvorear con queso, luego polvorear con el pan y otra vez con queso. Llevar al horno caliente para que dore.

TORTA DE COCO

INGREDIENTES ½ taza de manteca, 6 huevos, 1 cucharadita esencia de vainilla, 1 cucharada de polvo de hornear, 7 cucharadas de harina, 7 cucharadas de coco rallado, 7 cucharadas de azúcar.

Se baten las yemas con el azúcar, una vez bien batidas, mezclar con el coco, luego las claras batidas a nieve, bien duras y por último la harina mezclada con los polvos de hornear y la esencia de vainilla. Se pone en molde enmantecado. Va al horno moderado más o menos 30 minutos.

BUDIN FIAMBRE

INGREDIENTES 1 litro de leche, 1 ají picado, 1 cucharada de queso rallado, 1 cucharada de pan rallado, 1 cucharada de manteca, 2 lechugas picadas, 3 huevos batidos, 1 kilo de carne picada, 1 cebolla grande picada, 1 diente de ajo picado, 2 cucharadas de harina, 1 tomate picado, 2 zanahorias ralladas, sal, pimienta.

Hervir la carne con la leche, agregar sal a gusto, la cebolla, ají, tomate y ajo. Añadir la harina, el queso, la manteca y el pan. Cuando esté todo unido agregar los huevos y volcar todo en molde engrasado y polvoreado con pan rallado. Va a horno hasta que dore, preferiblemente a baño maría. Desmoldar tibio. Adornar con lechuga picada y zanahoria rallada colocada en montoncitos. Puede cubrirse con mayonesa.

HABAS A LA PAMPERA

INGREDIENTES 1 kilo de habas peladas, 3 dientes de ajo, 1 cucharada perejil picado, ½ tacita de vinagre, ½ taza de aceite, 1 hoja de laurel, 2 cebollas partidas a lo largo, sal, pimienta.

Dar un hervor a las habas, en agua caliente y sal. Dejarlas escurrir. Freír en la sartén, en el aceite hirviendo, los ajos y el laurel. Dorados los ajos retirar todo y echar en el mismo aceite las habas junto con la sal, pimienta, perejil y las cebollas. Dejar un rato, agregar el vinagre, dejar un rato más al fuego y luego retirar. Dejar reposar antes de servir.

En la misma forma pueden prepararse las lentejas. Dejarlas en remojo 8 horas, si no son frescas.

MASITAS RELAMPAGO

INGREDIENTES 125 gramos de manteca, 125 gramos de azúcar, 125 gramos de harina, 2 huevos, raspadura de limón.

Batir la manteca ligeramente calentada al baño de maría hasta que esté cremosa; agregar azúcar, los huevos uno a uno y la raspadura de limón, siempre batiendo. Echar la harina haciéndola pasar por colador y una vez formada la masa se extiende con la mano en la tartera enmantecada. Va a horno regular hasta que dore. Se saca de la asadera, se corta primero en tiras, luego en cuadrados o triángulos. Polvorear con azúcar impalpable.

PASTEL DE CHOCLO

INGREDIENTES 1 cebolla cortada finamente, 1 tomate cortado finamente, 1 ají cortado finamente, 24 choclos rallados o dos latas de choclos, 1 cucharadita de polvo de hornear, 4 huevos, 2 cucharadas de queso rallado, 4 cucharadas de harina, sal, pimienta.

Freír la cebolla, el ají y el tomate con aceite, grasa o manteca. Añadir el choclo, sazonar con sal y pimienta, dejar cocinar suavemente y agregar el queso. Batir por separado las yemas y las claras a nieve. Unirlas, una vez bien batidas, suavemente, echar sobre éstas la harina y los polvos de hornear, revolviendo siempre con cuidado, condimentar con sal. En una fuente de horno enmantecada se coloca el choclo anteriormente preparado y sobre éste se vuelca la masa. Poner al horno por cuarenta minutos. Antes de sacarlo se polvorea con azúcar.

CROQUETITAS DE AVE

INGREDIENTES 1 taza grande de ave picada, 2 cucharadas de jamón o tocino flaco picado fino, 2 huevos, 1 taza salsa blanca, 2 cucharadas de aceite, salsa blanca, sal, pimienta, moscada.

Mezclar bien el ave, el jamón o tocino flaco y la salsa blanca. Condimentar con sal, pimienta y moscada. Formar las croquetitas de igual tamaño, muy pequeñas. Poner al fuego una sartén con bastante aceite o grasa. Cuando esté bien caliente, se pasa cada croqueta por pan rallado, luego por huevo y otra vez por pan rallado y se fríe.

Salsa blanca: 1 cucharada de manteca o aceite, 1 taza de leche, 1 cucharada de harina. Poner en una cacerolita la harina junto con la manteca o aceite y revolver continuamente, agregar la leche poquito a poco y continuar revolviendo, evitando que forme grumos. Condimentar con sal y pimienta.

BUDIN DE NAVIDAD

INGREDIENTES 3 tazas de harina, 1 taza de manteca, ½ taza de almendras, avellanas y nueces peladas y picadas, 6 huevos batidos, ½ cucharadita de sal, 1 taza de pan rallado, 1 limón rallado y el zumo, 2 cucharaditas de polvo de hornear, 1 taza de pasas de Corinto, 1 taza pasas sultanas, 1 taza pasas de uva, 1½ taza de azúcar, leche, moscada.

Cernir en un bol, la harina, polvos de hornear y sal y agregar almendras, avellanas, nueces, ralladura de limón, las tres clases de pasas y moscada.

Batir bien, aparte, los huevos en el azúcar hasta que estén bien espumosos; echar sobre lo que está en el bol mezclando suavemente, agregando la leche suficiente hasta formar una masa blanda.

Colocar en molde enmantecado y enharinado y cocinar en horno muy suave por espacio de 3 ó 4 horas. Cuando esté dorada, pintarla con huevo batido y polvorearla con azúcar.

TORTA DE CHOCLO

INGREDIENTES 1 cebolla picada, 1 taza de harina, 1 ají picado, 2 huevos, sal, 2 tazas de choclo cocido, 3 tomates picados, 2 cucharadas de grasa o manteca, 1 cucharada de azúcar, 1 cucharada de polvo de hornear.

Se tamiza la harina, los polvos de hornear, sal y azúcar, en un tazón. Se le agregan los huevos y la manteca y se une todo bien. Se deja descansar media hora.

Mientras, en una sartén se cocina en un poco de aceite la cebolla, sin que se dore. Se le agrega los tomates y el ají y se deja cocinar a fuego lento. Se sazona con sal y se le echa el choclo, se revuelve bien, dejando un rato, al fuego. Se unta un molde, con grasa o manteca; se forra con la masa, sin estirar, colocándola por pedazos, con la mano. Sobre ésta se vierte el choclo y se lleva al horno, más bien caliente. Se polvorea con azúcar.

POLLO AL DORADO

INGREDIENTES 1 pollo, 2 cucharadas de manteca o aceite, ½ taza de vino seco, 1 cucharada de harina, 1 taza de caldo, 8 aceitunas sin carozo, sal, pimienta.

Después de limpiar, lavar y secar el pollo, se corta en trozos y se sazona con sal y pimienta. Se coloca al fuego, una cacerola con el aceite o manteca; cuando esté caliente se doran las presas de pollo y una vez bien dorado se retira de la cacerola y se mantiene al calor. En la manteca o aceite donde se doró el pollo, se agrega la harina, revolviendo continuamente, con palita de madera, hasta que tome color tostado. Se agrega el caldo y el vino, sin dejar de revolver. Se vuelve a poner el pollo, se tapa y se deja cocinar a fuego suave durante media hora. Diez minutos antes de sacarlo se le agregan las aceitunas.

PAN DULCE ALBERDI

INGREDIENTES ¾ kilo de harina, 200 gramos de azúcar, 1 taza de leche. 1 vasito de alcohol, 1 cucharada polvos de hornear, 200 gramos manteca o grasa, 6 huevos, raspadura de 1 limón, 100 gramos pasas de uva, 100 gramos fruta seca picada, 100 gramos de nueces, almendras y avellanas picadas, 1 molde enmantecado y enharinado.

Se bate en un tazón, la manteca y el azúcar hasta formar una crema. Agregar uno a uno los huevos y continuar batiendo hasta llegar a los seis. Echarle el vasito de alcohol, la ralladura de limón, la leche y por último la harina cernida junto con los polvos de hornear. Se mezcla la fruta seca y se vierte en el molde. Va a horno moderado, por espacio de 1 1/2 horas.

SOPA DE CREMA DE TOMATES

INGREDIENTES 2 cucharadas de aceite, 1 cucharada de harina, 6 tomates grandes, ½ litro de leche, sal, pimienta.

En una cacerola, puesta sobre fuego fuerte, se echa el aceite. Cuando esté caliente se vuelcan los tomates, pelados, sin semillas y bien picados. Luego de rehogarlo se le agrega la harina, que se ha disuelto, en la leche. Se condimenta con sal y pimienta y se deja a fuego suave durante quince minutos. Si quiere usarse como crema, para bañar budines, sólo debe ponerse una taza chica de leche.

Central de Servicios Médicos

MERCEDES ESQ. JULIO HERRERA Y OBES

•

Administrador General:

Sr. JOSE LUIS BRUM

Subadministrador:

Sr. MANUEL LEIRAS

SERVICIO DE CIRUGIA OSEA

Cirujano Serv.: Dr. Domingo Vázquez Rolfi, Cirujano Traumatólogo: Dr. Hebert Cagnoli, Cirujanos Ayudantes: Dr. Jorge García Navales y Rodolfo Gandós.

SERVICIO CIRUGIA GENERAL

Cirujanos: Dr. José A. Piquinela, Dr. José P. Otero y Dr. Hamlet Suárez.

SERVICIO DE CIRUGIA REPARADORA

Cirujano de Servicio: Dr. Héctor Ardao, Cirujano Ayudante: Dr. Pedro V. Pedemonte.

ELECTROCARDIOLOGIA

Médico Clínica Prev. y electroc.: Dr. Gustavo Crosa.

SERVICIO DE URGENCIA:

Cirujanos de guardia: Dr. Alfredo Mussio, Dr. Ignacio T. Carrera, Dr. Romeo Musso, Dr. Homero Benavides, Dr. Daniel Rossi Stajano y Dr. Alfredo Ruiz Liard.

OFTALMOLOGIA

Médico Oculista: Dr. Ricardo García Médici y Dra. María del H. Bernasconi.

POLICLINICA QUIRURGICA

Médicos Pol. Quirúrgica: Dr. Enzo Fernando Curbelo, Dr. Luis J. Dentone y Dr. Angel Cirimello.

CLINICA PREVENTIVA

Médicos Clínica Preventiva: Dr. Gustavo Crosa, Dr. Dewet Barbato, Dr. Edison Piagio Castro y Dr. Julio Goyén.

DERMATOLOGIA

Médico Clínica Prev. y Dermatol.: Dr. Ricardo Bombet.

ENFERMEDADES PROFESIONALES

Médico Enf. Prof. y Consult. Inter.: Dr. Pablo Purriel. Médico Enf. Prof. Dr. Joaquín Espasandín. Médicos Enf. Prof.: Dr. Eduardo Yannicelli y Dr. Benigno Varela Rodríguez.

HIGIENE INDUSTRIAL

Médico Higien. Indust.: Dr. Pablo Recarte.

FISIOTERAPIA

Médico Fisioterapeuta: Dr. Jorge Lorenzo. Médico de Asistencia: Dr. Pedro Parodi.

SERVICIO RAYOS X

Médicos Radiólogos: Dr. Abelardo Rodríguez y Dr. Enrique Burnett.

MEDICINA LEGAL

Médico Legista: Dr. Pedro Oris.

SERVICIO ASISTENCIA DOMICILIARIA Y CERTIFICACION

Médicos Asistencia Domiciliaria: Dr. Héctor Bosch y Dr. Washington Renna.

CAMPAÑA Y RADIO

Médico Fiscal. Serv. Camp.: Dr. Pedro Alonso Suárez y Dr. Homero Pereira Brasil.

LABORATORIO

Médicos Laboratoristas: Dr. Estenio de Hormaeche, Dr. Heriberto Delfino y Dr. Jorge Gherardi. Méd. Veterin. Lab.: Dr. N. Pradines.

SANGRE Y PLASMA

Méd. Serv. S. y Plasm. y Reanim.: Dr. Dinor Invernizzi.

SERVICIO SEGURO DE VIDA

Médicos Coord. Supervisores: Dr. Lauro Brum y Dr. Norbertino Miranda.

SERVICIO DE ODONTOLOGIA

Odontólogo: Dr. Javier Pietropinto.

FARMACIA

Farmacéutica: Yolanda L. de Itté.

MEDICOS DE RADIO

Villa Colón: Ricardo Rivas.
Unión y Maroñas: Luis Bonavita.
Sayago: Roberto Guerra Sánchez.
Piedras Blancas y Toledo Chico: H. Lieutier.
Unión: Francisco Rocca.

Médicos de Campaña

★

ARTIGAS

Artigas: Carlos A. Mandioni, Manuel M. Queirugo, René Signorelli.
Bella Unión: Gotardo Bianchi y Pedro G. Acosta.
Cabellos: Juan José Errandonea.
Tomás Gomensoro: Eliseo Salvador Porta.

CANELONES

Canelones: J. C. Vercesi, José F. Gatti, Roberto Rico Pena, Roberto Legnani y Raúl Antonio Legnani.
Atlántida: Alfredo Crisci.
Cerrillos: Humberto Arena Ferrari.
Juanicó: Guillermo Althalley Prandy.
La Paz: Juan C. Potent, Ledo Lúgaro, Antón Emilio Rainusso.
Las Piedras: Armando Rubbo, M. C. Pareja Piñeyro, J. A. Valentini Guerra, Alberto Lorier.
Migues: Manuel Vertanian, Pedro A. Triaca.
Montes: Pedro A. Triaca, Manuel Vartanian, Gil Lindner, Mario Benaderet.
Pando: B. Pozzi Minvielli, Héctor Peluffo, Baudilio Martínez Focelli, A. Crisci.
Progreso: Guillermo Althaller Prandy.
San Antonio: Angel Leira.
San Bautista: H. Malffato Larghero.
San Jacinto: Nicolás L. Gagliardini.
San Ramón: Roberto Salgueiro, Oscar Lenzi.
San Lucía: Carlos Paganini, Alfredo Guglielmo, Mateo Legnani, Israel J. Taube.
San Rosa: A. Peirano Scarpa, Victor Pisciottano.
Sauce: Pedro Repetto, Miguel Civitate.
Soca: Pedro Magnani Prevost.
Tala: Rafael Chifflet, Jorge L. Errandonea, Elbio D. García.
Toledo Chico: Héctor Lieutier.

CERRO LARGO

Melo: Ramón Alvarez Silva, José E. Murgía, Rincón Artigas, Luis F. Gamio. Romeo Poggiola y Miguel Ramón Silva Correa.
Río Branco: José Luis Dubois Morató, Hilarión Loriente.
Fraile Muerto: Alfredo Alvarez Prevé, Jaime Beitler, Carlos Mateo Lucas.
Tupambaé: Manuel M. Saavedra y Armando Harutunian.

COLONIA

Colonia: Fernando Bassahún, Luis Cassanello, J. M. Pereira Granatich, Aguinaldo Gaggero, Samuel Bertón, Daniel Fosalba.
Carmelo: Hugo C. Loustau, Juan C. Echevarría, Dante Rossi, Norberto Cerrutti.
Colonia Miguelete: José Quintana.
Colonia Valdense: Juan C. Rossel.
Conchillas: Juan J. Salisbury.
Cufré: Arnoldo A. Karlen.
Joaquín Suárez: Luis E. Long, José Varela Suárez.
Juan L. Lacaze: Manuel López Varela, Hugo Dermit, Luis A. Umpierre.
Martín Chico: Hugo C. Loustau.
Nueva Helvecia: Carlos A. Jourdán, Juan Carlos Savio, Aníbal Paiva, Arn. Karlen, Andrés Poch.
Nueva Palmira: Eduardo Rubio, Medulio Pérez Fontana, Augusto A. Davyt.
Ombúes de Lavalle: Angel G. Fortunato, Luis Alejandro Galli.
Riachuelo: Aguinaldo Gaggero.
Rosario: Juan A. Goñi, Américo Agustoni, Edmundo Coggioni, M. A. Plavan.

DURAZNO

Durazno: Eduardo M. Calleri, Miguel Carbajal, Eduardo Pastor, Raúl Santini Peluffo, Alberto Escodeur, Santana Echeverrito, Amadeo Grosso y Carlos Sancho Morazzi.
Blanquillo: Alejandro Saráchaga.
Carlos Reyles: Héctor C. Capelán.
Pueblo Carmen: Ricardo Schunk, Héctor C. Capelan.
San Jorge: Luis Piñeyro Márquez.
Sarandí del Yí: Luis Gastaldi, Francisco D. Ríos.
Polanco del Yí: Orlando Canzani.

FLORES

Trinidad: Cipriano Goñi, M. Sánchez Etchevarría, Nansen Molinari, Servando Pereda.
Arroyo Grande: Luis H. Alvariza.

FLORIDA

Florida: Juan C. Reynés, Juan M. Besil, Marcos Schwartzmann y Aldo Negrín.
Cardal: Eduardo R. Isern.
Casupá: Ernesto Choca, Juan P. Rosas.
Cerro Colorado: Ricardo Charlone.
Fray Marcos: Ernesto Héctor Cibils, José Mizraji.
Isla Mala: Felipe Buffoni.
Sarandí Grande: Antonio A. Abad, Alfredo Sanjuán. Moisés Cohen.
25 de Agosto: Omar Etorena.

LAVALLEJA

Minas: Alcides Ricetto, Raúl Calvis Ruiz, Sarandí Martorell, Dante Marotta Rienzi, Justo Cotro.
José Batlle y Ordóñez: Armando Pignone, Oscar Fernández Correa.
José Pedro Varela: A. Podestá Carnelli.
Mariscala: Francisco Isern, Esteban Agustoni.
Pirarajá: Pedro Corbo.
Solís de Mataojo: Andrés Delfino, Carlos Paradeda.
Zapicán: Francisco Galloti Brin.

MALDONADO

Maldonado: Antonio Tammaro, Elbio Rivero, Juan M. Soria, Mario Scasso. Saúl G. Arregui, Roberto San Martín.
Aiguá: José V. Toriello, Marino B. Souza.
La Sierra: G. Ricardo Baronio.
Pan de Azúcar: Celia Rossi de Alcántara, Andrés Accinelli.
Piriápolis: José L. Chifflet, Héctor Barrios Nogués.
Punta del Este: Ligia Duarte de Collazo, Roberto San Martín.
San Carlos: José Ascheri, José D. Mautone, Bernardo A. Curbelo Silva.

PAYSANDU

Paysandú: Adelmo Mannise, Julio Piñeyrúa Saavedra, E. Fortunatto, F. de Medina, R. Paradiso, A. D. Roldán, R. Puyo, V. Grille Condón, R. Bulanti Ríos, R. Calegari, G. Pignatta, J. Sarroca, A. Mojoli, R. Rodríguez Legar, A. Sosa García e Isidoro Leirana.
Piedra Sola: Gilberto Abella, Francisco Urrutia.
Guichón: Rafael Pazos, Domingo Calcagno, Angel Olazábal, José Mª Ferrari.
Quebracho: Raúl O. Martini.
Queguay: Raúl Puyo.

RIO NEGRO

Fray Bentos: Eduardo Levratto, René Lacroix, J. Reyes Magariños, Federico Gilardoni, Roberto Velázquez.
Nuevo Berlín: Juan J. Pita Nebril.
Young: Carlos M. Fischer, Semirámides L. Zeballos, José Levin.

RIVERA

Rivera: Horacio Migliaro, Juan M. Briz, Antonio Vargas.
Minas de Corrales: Enrique M. Ross, Juan C. Lockhart.
Tranqueras: Juan B. Dellepiane.
Vichadero: Arturo Paradeda, Italo Licandri.

ROCHA

18 de Julio: Oreste P. Malan.
Rocha: Emilio T. Luciani, Juan J. Falconi, Juan Abdala.
Castillos: H. Lución Canzoni, A. Grüning Herrera.
Cebollatí: Raúl Fassio Campos, Víctor Galcerán Fonseca, Alfredo Melhem.
Chuy: Eladio Aristimuño.
Lascano: Roberto Introini, J. Fernández Bordes, Nicolás Corbo.
Velázquez: Mario Filippini.

SALTO

Salto: Carlos Bortagaray, Enrique Roig, Jacinto Orihuela, Federico Umpierre, Eduardo M. Prave, Humberto Prinzo, Germán Simonet, Fernando Lucas Gaffré, Jorge Errandonea, Luis A. Belzarena, Juan A. Arburúas, Alfredo Santos, Onofre Di Carlo.
Belén: Miguel Realini.
Constitución: Enrique J. Lucas.
El Espinillar: Héctor Di Giácomo.
Guaviyú de Arapey:
Colonia Lavalleja: Oscar Alonso.

SAN JOSE

San José: Aquiles Ibargoyen, P. Costa Valles, Venancio Bálsamo, Mario Manganey, Walter E. Ravenna, Carlos Acosta Duomarco, María C. Salanave.
Ecilda Paullier: S. Rodríguez Bonavita.
Libertad: Juan A. Triay Florit y Alfonso Guma.
Rodríguez: Alberto Marchales.

SORIANO

Mercedes: Ricardo J. Braceras, Enrique Costa Leonard, José M. Ritorni, Luis Méndez Aserito, Juan A. Ubillos, Fernando Ruy López, Federico Soumastre, Ruben Borges.
Agraciada: Regino Fuente Méndez.
Cañada Nieto: Angel Vico Calviño.
Dolores: Alejandro Bardier, Julián Machado, Jacobo Guelman, Rosendo Gentili, Elbio M. Garín Cardozo.
Cardona: Ernesto Rossi, Carlos Barboza.
Drabble: Luis H. Perrone, Rubén Wernik.
Palmitas: Homero Manente.
Santa Catalina: Jualio A. Zavalla.

Tacuarembó: Alberto Barragué, Barsabás Ríos, Javier Rodríguez, Ivo Ferreira.
Bañados de Zapucay: Teófilo S. Mattos.
Caraguatá: Eduardo Velázquez.
Pueblo Curtina: Luis Bacells.
Paso de los Toros: Guillermo Terra Núñez, Valerio A. López, Dante Zerboni, V. Blanco González, Ruben Curi.
San Gregorio de Polanco: Sergio C. Arbiza, Alvaro Arocha, Yamandú Gamba.
Tambores: A. Fernández Lascano.
Ansina: Mauricio López Lomba.

TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: O. Méndez Techera, Rodolfo Castrillejo, Elbio Ferreira, Miguel Caballero, Ademar Morales.
Cerro Chato: Ceibal Artigos, O. Alvarez Conde, Conrado Pintos Vila.
La Charqueada: Raúl Fassio.
Santa Clara de Olimar: H. Vaghi Mosquera, Longino Guasque, Pedro Guasque, Roque Calabresse.
Vergara: Juan C. Sciallero, Braulio Lago.

¡DESPUES DE NOSOTROS EL DILUVIO! *Frase de Madame de Pompadour, barruntando en el horizonte monárquico la nube precursora de la tormenta revolucionaria, según unos, o para disipar el abatimiento del Rey después de la desgraciada batalla de Rossbach, según otros; se le atribuyó a Luis XV, tal vez por suponer que el Rey, más penetrado en la situación de su reino, podía condensar en tan acertado como cínico juicio su opinión acerca del presente y del porvenir de Francia. En realidad, esta frase viene a ser una glosa de una antigua frase griega, mencionada por Eurípedes, Terencio, Dión Casio y Suetonio, que dice: "Después de mi muerte, ¡que se mezclen la tierra y el fuego", y los romanos decían como proverbio: ¡Arda el mundo cuando yo muera!". Claro está que la casquivana marquesa no debía tener unos conocimientos tan sólidos como para permitirle esa glosa, y la frase, en sus labios, debió florecer por generación espontánea merced a la nunca bien celebrada intuición femenina.*

Banco de Seguros del Estado

CASA CENTRAL: MERCEDES 1051

MONTEVIDEO



SUCURSALES:

Artigas, Canelones, Colonia, Durazno, Florida, Fray Bentos, Maldonado, Mercedes, Melo, Minas, Paysandú, Rivera, Rocha, Salto, Tacuarembó, Treinta y Tres y Trinidad

AGENCIAS GENERALES

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Sucursal.
Bella Unión:: Umberto Porta.
Estación Cabellos: Juan José Salsamendi.
Tomás Gomensoro: Lucio E. Tourn.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Sucursal.
Cerrillos: Antonio Zunino.
La Paz: César A. Lagomarsino.
Las Piedras: Marcelo Bonomi.
Migues: Ciriaco Basaisteguy.
Montes: Santiago Regueiro.
Pando: Juan J. Barnech.
Pueblo Sosa: Raimundo Blanco.
San Antonio: José L. Brignone.
San Bautista: Adriano Marabotto.
Santa Lucía: Carlos Da Fonseca Díaz
San Ramón: Rodríguez y Oliveri.
San Jacinto: José Matto Diverio.
Santa Rosa: F. Ugalde Batista.
Sauce: Andrés F. Riverón.
Tala: Abel Barnech.
Progreso: Alberto Allozo.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Sucursal.
Fraile Muerto: Asad N. Ganen.
Río Branco: Alesio Arismendi.
Tupambaé: Alfredo C. Sosa.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Sucursal.
Carmelo: Justo J. Cervetti Vachin.
Colonia Miguelete: Elvio Jourdan.
Colonia Valdense: Víctor Geymonat.
Estanzuela: Brzozowski Hnos.
Juan Lacaze: Sara Milán de Santín y Jorge y Daniel Santín.
N. Helvecia: Guillermo Greising S. A.
N. Palmira: Clodomiro Castillos e hijos.
Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila Giatti.
Punta de San Juan: José A. Clavijo.
Rosario: Alfredo Tort.
Tarariras: Oscar Olivera Núñez.
Conchillas: Jacinto A. Leguisamo Pérez

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Sucursal.
Blanquillos: Juan F. Alves.
Cerro Chato: Manuel A. Alvarez.
La Paloma: Atanasildo de Freitas.
Pueblo del Carmen: Manuel F. Santiago.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvariza.
San Jorge: Justo Martínez.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Sucursal.
Puntas del Sauce: Luis A. Navarro.
Arroyo Grande: Luis A. Arias.
San Gregorio: Lucio de D. Rodríguez.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Sucursal.
Cardal: Carlos A. Scalabrino.
Casupá: Angel J. B. Moscatelli.
Reboledo: Suc. Ramón Juani Capandegui.
La Cruz: Juan Carlos Vanelli.
Fray Marcos: A. Roemer Figueredo.
Isla Mala: Severo Vidart
Sarandí: Vda. e hijos de A. Acerenza.
25 de Agosto: Juan Bonino Gallo.
Mendoza: Angel D. Valerio.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Sucursal.
José Pedro Varela: María Alvariza de Pintos.
J. Batlle y Ordóñez: J. Raúl Ricagni.
Mariscala: Donaldo C. Domínguez.
Pirarajá: Alvaro Rodríguez.
Pueblo Colón: Santiago M. Errazquin.
Solís: Pedro Salsamendi.
Zapicán: Pablo J. Pombo.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Maldonado: Sucursal.
Aiguá: Sara E. Marchetti.
Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.
Piriápolis: Elbio F. Goicochea.
San Carlos: Alcides S. Nocetti.
La Sierra: Hernán Ciganda Vignoli.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Colón, Sayago y Peñarol: Oscar Delgado.
P. Blancas, Manga, Miguelete, Toledo, Unión y Maroñas: Juan A. Repetto.
R. del Cerro: Trujillo Hnos.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Sucursal.
Chapicuy: Barla Hnos.
Est. Pandule: Rizzi Hnos.
Guichón: Ariel A. Artigas Márquez.
Piedra Sola: Genaro Russi.
Piedras Coloradas: Alfredo O. Ronca.
Quebracho: Nicolás B. Lorenzo.
Queguay: Francisco Máscolo.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Sucursal.
Castillos: Blanca E. Lujambio de Rocca.
Cebollatí: Juan B. Izaguirre.
Chuy: Gastón Arimón.
Lascano: Pedro Miraballes.
Velázquez: Irineo G. Rodríguez.
San Luis: José Mª García.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Sucursal.
Merinos: Luis López de Haro.
Nuevo Berlín: Luis A. Perera.
Young: Miguel A. Marroni.
San Javier: Manuel Dieguez Massey.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Rivera: Sucursal.
Minas de Corrales: Arturo Grau Rossel.

Moirones: Oscar Yordi.
Tranqueras: Hernando Abarno.
Vichadero: Nicomedes Brochado.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Sucursal.
Arapey: Eduardo Biassini Cincunegui.
Belén: Hanio V. de Gonçalves e hijas.
Col. Lavalleja: Juan C. Lluberas.
Constitución: Luis A. Pérez.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio M. Zugasti.
Ecilda Paullier: Tomás Haller.
Est. Rodriguez: Angel E. Marichal.
Libertad: Adelaida Camaiti.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Sucursal.
Agraciada: Cácaro Hnos.
Cañada Nieto: Pablo Gauthier.
Cardona: Pedro Detjen.
Dolores: Cassasa Hnos. S. A.
Drabble: José Mª Varela.
Palmitas: Atilio G. Gobbi.
Santa Catalina: A. Tomás Green.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Sucursal.
Achar: César S. Gutiérrez.
Curtina: Pedro Omar Estévez.
Paso de los Toros: Selfa I. País.
San Gregorio de Polanco: Francisco P. Petrone.
Tambores: Alberto Alberti.
Caraguatá: Luis A. Martinez.
Ansina: Marto González.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Sucursal.
Santa Clara: Francisco A. Scolpini.
Vergara: José María Vergara.

Las naciones son como ciertas familias; sólo a pesar suyo tienen grandes hombres.

(Baudelaire)

* * *

Si ha de hacerse la guerra, hágase únicamente con la mira de obtener la paz.

(Cicerón)

* * *

Quien no sabe ser pobre nació para ser esclavo.

(Chenier)

* * *

Las manchas de café, vino y frutas desaparecen rápidamente humedeciéndolas con agua oxigenada y aclarándolas con agua corriente.

Agencia de Seguros Contra Granizo

ZAFRA 1957-1958

SEÑOR AGRICULTOR: busque en la siguiente lista, el Agente que corresponda a su zona. El le dará los datos que necesite y llenará la solicitud de seguro.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Rogelio Robatto.
Bella Unión: Umberto Porta.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Est. Diego Lamas: Colonia José Artigas.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Luis A. Mathon.
Cerrillos: Antonio Zunino.
La Paz: Edio C. Carriulat, César A. Lagomarsino.
Migues: Ciriaco Basaistegui.
Pando: Juan J. Barnech.
Piedras de Afilar: Mariano Guillén (hijo).
Progreso: Alberto Alloza.
San Antonio: Roberto Gregorio Grau Pérez.
San Bautista: Adriano Marabotto.
San Jacinto: José Mato Diverio.
San Ramón: Rodriguez y Oliveri.
Santa Lucía: Carlos Da Fonseca Díaz.
Santa Rosa: Filadelfo U. Batista
Sauce: Andrés F. Riverón.
Soca: Raimundo Blanco.
Tala: Abel M. Barnech, Edmundo Rosso.
Tapia: Santiago Prandi.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Pedrera: Inmuebles 421 y 444.
San Jacinto: Colonia Juan C. Molinelli e Inmueble 403.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Julio A. Pose.
Frayle Muerto: Asaad N. Ganem.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Luis A. del Cerro, Sebastián Harreguy (hijo).
Artilleros: Antonio G. Borrás.
Carmelo: J. J. Cervetti Vachín, Pescetto Hnos., Molino Carmelo S. A., Sindicato Agrícola Ideal.
Colonia Valdense: Víctor Geymonat.
Colonia Miguelete: Elvio Jourdan y Juan Carlos González.
Conchillas: Juan Yrizar, Jacinto A. Leguisamo Pérez.
Cufré: Choca y Carbajal.
Juan Lacaze: Sara Milán de Santín y Jorge y Daniel Santín.
Nueva Helvecia: Guillermo Greising S. A., Kuster & Cía., Barreto Hnos.
Nueva Palmira: C. Castillos e Hijos, Julio V. Bogliacino.
Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila Glattli, Aníbal L. Frache.
Puntas del Chileno: Andrés S. Bianchi.
Puntas de San Juan: José A. Clavijo
Riachuelo: Bertín S. A.
Rosario: Alfredo Tort, Sucesión H. Esteban Fuica.
San Juan: Arturo D. Landechea.
Tarariras: Guillermo Greising S. A., Oscar Olivera Núñez.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Nueva Palmira: Colonia Agraciada.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Alberto H. Anchieri.
Blanquillo: Juan Francisco Alves.
Carmen: Manuel F. Santiago.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvarizo.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Sarandí del Yí: Colonias Dr. Alejandro Gallinal y Reyles.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: J. Etchevarry del Pino, Lucio D. Rodríguez.
Arroyo Grande: Luis A. Arias.
San Gregorio: Lucio D. Rodríguez.
Puntas del Sauce:

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Teodoro E. Galain.
Cardal: Carlos A. Scalabrino.
Casupá: Juan G. Etchetto, Angel J. B. Moscatelli.
Costa de Chamizo: Mamerto Camejo.
Fray Marcos: Angel Roemer Figueredo.
Isla Mala: Severo Vidart, Carlos Marinoni.
La Cruz: Juan Carlos Vannelli.
Pintado: Nicomedes Martínez.
Puntas de Maciel: Calixto T. Fiori.
Goñi: Isidro F. Garmendia.
Reboledo: Suc. de Ramón Juani Capandeguy.
Sarandí: Vda. e Hijos de A. Acerenza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Sarandí: Inmueble 408.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Hugo Ugarte.
Pueblo Solís: Pedro Salsamendi.
Gaetán: Juan Carmelo Díaz.
José Pedro Varela: M. C. Alvariza de Pintos.
Estación Ortiz:
Pueblo Colón: Santiago M. Errazquin.
Piraraja: Alvaro Rodríguez.
Estación Solís: José I. Torres.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá: Sara E. Marchetti.
La Sierra: Hernán Ciganda Vignoli.
Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.
San Carlos: Alcides S. Nocetti.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Piedras Blancas: Sr. Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro: Américo Stilio, Trujillo Hnos.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Estefanel, Letamendia y Cía. S. A., Masalles Hnos. y Cía.
Algorta: Rizzi Hnos.
Chapicuy: Barla Hnos.
Guichón: César Bentos Pereira.
Parada Esperanza: Angel Perroni.
Piedra Sola: Genaro Russi.
Piedras Coloradas: Alfredo O. Ronca.
Quebracho: Nicolás B. Lorenzo.
Queguay: Francisco Máscolo.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Estación Quebracho: Colonias Las Delicias y Ros de Oger.
Porvenir: Colonia1 9 de Abril.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Manuel F. Zeballos, Coralio A. Bonti y Cía.
Las Flores: Tassano López Allegue S. A., Daniel O. Armand Ugón.
Merinos: Luis López de Haro.
Nuevo Berlín: Luis A. Perera, Bonti Morros y Cía.

San Javier: Manuel Dieguez Massey.
Young: Miguel A. Marroni, Alfonso Bartaburu.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Fray Bentos: Colonias Tomás Berreta e Inglaterra.
San Javier: Colonias San Javier, Ofir, Inmueble 429 y Campo Farrapos.
Estación Young: Colonia César Mayo Gutiérrez.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Minas de Corrales: Arturo Grau Rosell.
Vichadero: Nicomedes Brochado.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

El Palmito: Inmueble 415.
Tranqueras: Inmueble 449.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Luis H. Di Candia.
El Alférez: Máximo M. Malán.
Lascano: Pedro Miraballes.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Ruben D. Cabrera, Ciro D. Gallo.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Salto: Colonias Chapicuy, Osimani Llerena, España, Harriague, Tomás Gomensoro, Antonio Rubio, Campo Galliazzi, Inmuebles 417, 405 y 413.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José, Atilio M. Zugasti, Diego Ruiz.
Ecilda Paullier: Tomás A. Haller.
Est. Rodriguez: Angel E. Marichal.
Libertad: Adelaido Camaiti.
Paso del Carretón: José María Cerdeña.

Puntas de Valdez: Benzano Rapetti Hnos.
Rincón de Albano: Francisco Cabeza García.
Rincón del Pino: Abel y Adolfo Pérez.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Libertad Km. 61: Colonia Cesáreo Alonso Montaño.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Aníbal Seuanez Olivera, Pedro Ohaco Eluchanz, Mario H. Tosoni.
Agraciada: Cóccaro Hnos.
Cañada Nieto: Pablo Gauthier.
Cardona: Gastón R. Canaveris, Pedro Detjen.
Cañada Paraguaya: Juan B. Calcagno.
Colonia Concordia: Juan y José Pessi S. en C.
Dolores: Casassa Hnos. S. A., Liga Agraria de Dolores, Tornaria y Ruiz S. A.
Drabble: José María Varela.
Egaña: Capandeguy y Cía.
Palmitas: Atilio G. Gobbi.
Parada Risso: Domingo Anania.
San Martín: Víctor A. Blanco.
Santa Catalina: Alfonso T. Green, Salvador H. Viola.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

José E. Rodó: Inmuebles 433, 422. 440, 428 y 447.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Luis Capetto, Arturo Romay.
Paso de los Toros: Selfo Pais.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Román Alvear Rodríguez.

INDICE POR TEMAS

AGROPECUARIA

CALENDARIOS

HISTORIA

LITERATURA

METEOROLOGIA

VARIOS

INDICE ALFABETICO POR AUTORES

— A —

— B —

— C —

— D —

— E —

— F —

— H —

— L —

— M —

— P —

— R —

— S —

— T —

— V —

— W —

ESTA OBRA HA SIDO EDITADA POR EL BANCO DE
SEGUROS DEL ESTADO (MONTEVIDEO - URUGUAY)
IMPRESO EN COLOMBINO HNOS. S.A.
SE TERMINO DE IMPRIMIR EL DIA
30 DE DICIEMBRE DE 1958.

